



Dansk udgave

Retsforskrifter

60. årgang

30. december 2017

Indhold

II Ikke-lovgivningsmæssige retsakter

FORORDNINGER

- ★ Rådets forordning (EU) 2017/2466 af 18. december 2017 om ændring af forordning (EU) nr. 1388/2013 om åbning og forvaltning af autonome EU-toldkontingenter for visse landbrugs- og industriprodukter 1
- ★ Rådets forordning (EU) 2017/2467 af 21. december 2017 om ændring af forordning (EU) nr. 1387/2013 om suspension af den fælles toldtarifs autonome toldsats for visse landbrugs- og industriprodukter 7
- ★ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2468 af 20. december 2017 om administrative og videnskabelige krav til traditionelle fødevarer fra tredjelande, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer ⁽¹⁾ 55
- ★ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2469 af 20. december 2017 om administrative og videnskabelige krav til ansøgninger, jf. artikel 10 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer ⁽¹⁾ 64
- ★ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 af 20. december 2017 om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer ⁽¹⁾ 72

Berigtigelser

- ★ Berigtigelse til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2330 af 14. december 2017 om godkendelse af jern(II)carbonat, jern(III)chlorid, hexahydrat, jern(II)sulfat, monohydrat, jern(II)sulfat, heptahydrat, jern(II)fumarat, jern(II)aminsyrechelate, hydrate, jern(II)chelate af proteinhydrolysat og jern(II)chelate af glycinhydrat som tilsætningsstoffer til foder til alle dyrearter og af jern-dextran som tilsætningsstof til foder til smågrise og om ændring af forordning (EF) nr. 1334/2003 og (EF) nr. 479/2006 (EUT L 333 af 15.12.2017) 202

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

DA

De akter, hvis titel er trykt med magre typer, er løbende retsakter inden for landbrugspolitikken og har normalt en begrænset gyldighedsperiode.

Titlen på alle øvrige akter er trykt med fede typer efter en asterisk.

Med det foreliggende nummer er L-udgaven, årgang 2017, afsluttet.

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

RÅDETS FORORDNING (EU) 2017/2466

af 18. december 2017

om ændring af forordning (EU) nr. 1388/2013 om åbning og forvaltning af autonome EU-toldkontingenter for visse landbrugs- og industriprodukter

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, særlig artikel 31,

under henvisning til forslag fra Europa-Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) For at sikre tilstrækkelige og uafbrudte forsyninger af visse varer, der ikke produceres i tilstrækkelige mængder i Unionen, og for at undgå at forstyrre markederne for visse landbrugs- og industriprodukter blev der med Rådets forordning (EU) nr. 1388/2013 ⁽¹⁾ åbnet for autonome toldkontingenter. Produkter i disse toldkontingenter kan importeres til Unionen til nulsats eller nedsat sats.
- (2) Af de nævnte årsager er det nødvendigt at åbne toldkontingenter til nulsats for passende mængder for 12 nye produkter med virkning fra den 1. januar 2018. For så vidt angår yderligere fem produkter bør kontingentmængderne forhøjes, da en sådan forhøjelse er til fordel for Unionens økonomiske aktører.
- (3) For så vidt angår yderligere et produkt bør kontingentmængden nedsættes, da EU-producenternes produktionskapacitet er blevet øget.
- (4) For så vidt angår fem produkter bør kontingentperioden og kontingentmængden tilpasses, da de kun var blevet åbnet for en periode på seks måneder.
- (5) For så vidt angår et andet produkt bør dets beskrivelse ændres.
- (6) For så vidt angår 12 andre produkter bør de autonome EU-toldkontingenter lukkes med virkning fra den 1. januar 2018, da det ikke længere er i Unionens interesse at opretholde disse toldkontingenter efter nævnte dato.
- (7) Forordning (EU) nr. 1388/2013 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (8) For at undgå enhver afbrydelse af anvendelsen af ordningen for toldkontingenter og for at overholde de retningslinjer, der er fastsat i Kommissionens meddelelse vedrørende autonome toldsuspensioner og toldkontingenter ⁽²⁾, bør de ændringer, der er fastsat i denne forordning vedrørende toldkontingenterne i forbindelse med de omhandlede produkter, anvendes fra den 1. januar 2018. Forordningen bør derfor træde i kraft så hurtigt som muligt —

⁽¹⁾ Rådets forordning (EU) nr. 1388/2013 af 17. december 2013 om åbning og forvaltning af autonome EU-toldkontingenter for visse landbrugs- og industriprodukter og om ophævelse af forordning (EU) nr. 7/2010 (EUT L 354 af 28.12.2013, s. 319).

⁽²⁾ EUT C 363 af 13.12.2011, s. 6.

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I bilaget til forordning (EU) nr. 1388/2013 foretages følgende ændringer:

- 1) De rækker med toldkontingenterne med løbenr. 09.2872, 09.2874, 09.2878, 09.2880, 09.2886, 09.2876, 09.2888, 09.2866, 09.2906, 09.2909, 09.2910 og 09.2932, der er opført i bilag I til nærværende forordning, indsættes i tabellen i overensstemmelse med rækkefølgen for KN-koderne i anden kolonne.
- 2) I tabellen erstattes rækkerne med toldkontingenterne med løbenr. 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 og 09.2868 af de tilsvarende rækker, der er opført i bilag II til nærværende forordning.
- 3) I tabellen udgår rækkerne med toldkontingenterne med løbenr. 09.2703, 09.2691, 09.2692, 09.2680, 09.2977, 09.2693, 09.2712, 09.2714, 09.2666, 09.2687, 09.2689 og 09.2669.
- 4) Slutnoten (*) med teksten »En nyligt indført foranstaltning eller en foranstaltning med ændrede betingelser.« udgår.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. januar 2018.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 18. december 2017.

På Rådets vegne
K. SIMSON
Formand

BILAG I

I tabellen i bilaget til forordning (EU) nr. 1388/2013 indsættes følgende rækker i overensstemmelse med rækkefølgen for KN-koderne i tabellens anden kolonne:

Løbenr.	KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Kontingentperiode	Kontingentmængde	Kontingenttoldssats (%)
»09.2872	ex 2833 29 80	40	Cæsiumsulfat (CAS RN 10294-54-9) i fast form eller i vandig opløsning med indhold af cæsiumsulfat på 48 vægtprocent eller derover, men ikke over 52 vægtprocent	1.1.-31.12.	160 ton	0
09.2874	ex 2924 29 70	87	Paracetamol (INN) (CAS RN 103-90-2)	1.1.-31.12.	20 000 ton	0
09.2878	ex 2933 29 90	85	Enzalutamid (INN) (CAS RN 915087-33-1)	1.1.-31.12.	1 000 kg	0
09.2880	ex 2933 59 95	39	Ibrutinib (INN) (CAS RN 936563-96-1)	1.1.-31.12.	5 ton	0
09.2886	ex 2934 99 90	51	Canagliflozin (INN) (CAS RN 928672-86-0)	1.1.-31.12.	10 ton	0
09.2876	ex 3811 29 00	55	Tilsætningsstoffer, der består af reaktionsprodukter af diphenylamin og forgrenede nonener: — indeholdende over 28 vægtprocent, men ikke over 35 vægtprocent 4-monononyldiphenylamin — indeholdende over 50 vægtprocent, men ikke over 65 vægtprocent 4,4'-dinonyldiphenylamin — indeholdende ikke over 5 vægtprocent 2,4-dinonyldiphenylamin og 2,4'-dinonyldiphenylamin anvendes i fremstillingen af smøreolier (?)	1.1.-31.12.	900 ton	0
09.2888	ex 3824 99 92	89	Blanding af tertiære alkyldimetylaminer med indhold af: — dodecyldimetylamin (CAS RN 112-18-5) på 60 vægtprocent eller derover, men ikke over 80 vægtprocent — dimetyl(tetradecyl)amin (CAS RN 112-75-4) på 20 vægtprocent eller derover, men ikke over 30 vægtprocent	1.1.-31.12.	16 000 ton	0
09.2866	ex 7019 12 00 ex 7019 12 00	06 26	Rovings af S-glas: — bestående af endeløse glasfilamenter på 9 µm (± 0,5 µm) — af finhed på 200 tex og derover, men ikke over 680 tex — uden indhold af calciumoxid — med en brudstyrke på mere end 3 550 MPa bestemt ved ASTM D2343-09 til brug ved fremstilling af luftfartskomponenter (?)	1.1.-31.12.	1 000 ton	0

Løbenr.	KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Kontingentperiode	Kontingentmængde	Kontingenttoldsats (%)
09.2906	ex 7609 00 00	20	Rørfittings til fastgøring på motorcykelkølere, af aluminium ⁽²⁾	1.1.-31.12.	3 000 000 stk.	0
09.2909	ex 8481 80 85	40	Udstødningsventil til brug ved fremstilling af udstødningsystemer til motorcykler ⁽²⁾	1.1.-31.12.	1 000 000 stk.	0
09.2910	ex 8708 99 97	75	Støttekonsol af aluminiumlegering, med monteringshuller, også med fastgørelsesmøtrikker, til indirekte forbindelse af gearkassen med karosseriet, til brug ved fremstilling af varer henhørende under kapitel 87 ⁽²⁾	1.1.-31.12.	200 000 stk.	0
09.2932	ex 9027 10 90	20	Lambdasensorer til permanent indbygning i udstødningsystemer til motorcykler ⁽²⁾	1.1.-31.12.	1 000 000 stk.	0«.

⁽²⁾ Denne toldsuspension forudsætter toldtilsyn med den særlige anvendelse i overensstemmelse med artikel 254 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013 om EU-toldkodeksen (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

BILAG II

I tabellen i bilaget til forordning (EU) nr. 1388/2013 erstattes rækkerne for toldkontingenterne med løbenr. 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 og 09.2868 af følgende:

Løbenr.	KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Kontingentperiode	Kontingentmængde	Kontingenttoldsats (%)
09.2828	2712 20 90		Paraffinvoks med indhold af olie på under 0,75 vægtprocent	1.1.-31.12.	120 000 ton	0
09.2929	2903 22 00		Trikllorethylen (CAS RN 79-01-6)	1.1.-31.12.	15 000 ton	0
09.2704	ex 2909 49 80	20	2,2,2',2'-Tetrakis(hydroxymetyl)-3,3'-oxydi-propan-1-ol (CAS RN 126-58-9)	1.1.-31.12.	500 ton	0
09.2842	2932 12 00		2-Furaldehyd (furfuraldehyd)	1.1.-31.12.	10 000 ton	0
09.2844	ex 3824 99 92	71	Blandinger med indhold af: — 60 vægtprocent eller derover, men ikke over 90 vægtprocent 2-chlorpropen (CAS RN 557-98-2) — 8 vægtprocent eller derover, men ikke over 14 vægtprocent (Z)-1-chlorpropen (CAS RN 16136-84-8) — 5 vægtprocent eller derover, men ikke over 23 vægtprocent 2-chlorpropan (CAS RN 75-29-6) — ikke over 6 vægtprocent 3-chlorpropen (CAS RN 107-05-1) — ikke over 1 vægtprocent ethylchlorid (CAS RN 75-00-3)	1.1.-31.12.	6 000 ton	0
09.2671	ex 3905 99 90	81	Poly(vinylbutyral) (CAS RN 63148-65-2): — med indhold af hydroxylgrupper på 17,5 vægtprocent og derover, men ikke over 20 vægtprocent — med en medianpartikelstørrelse (D50) over 0,6 mm	1.1.-31.12.	12 500 ton	0
09.2846	ex 3907 40 00	25	Polymerblanding af polycarbonat og poly(methyl-methacrylat) med indhold af polycarbonat på 98,5 vægtprocent eller derover, i form af pellets eller granulat, med en lys-transmission på 88,5 % eller derover, målt på et 4 mm tykt prøveemne med en bølgelængde $\lambda = 400$ nm (i henhold til ISO 13468-2)	1.1.-31.12.	2 000 ton	0
09.2723	ex 3911 90 19	10	Poly(oxy-1,4-phenylensulfonyl-1,4-phenylenoxy-4,4'-biphenylen)	1.1.-31.12.	3 500 ton	0

Løbenr.	KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Kontingentperiode	Kontingentmængde	Kontingenttoldsats (%)
09.2848	ex 5505 10 10	10	Affald af syntetiske fibre (herunder kæmlinge, garnaffald og opkradset tekstilmateriale) af nylon eller andre polyamider (PA6 og PA66)	1.1.-31.12.	10 000 ton	0
09.2870	ex 7019 40 00 ex 7019 52 00	70 30	E-glasfibre: — med en vægt på 20 g/m ² eller derover, men ikke over 214 g/m ² — imprægneret med silan — i ruller — med en fugtighedsprocent pr. vægt på 0,13 % eller derunder, og — med ikke flere end 3 hule fibre ud af 100 000 udelukkende til brug ved fremstilling af prepregs og kobberbelagte laminater ⁽²⁾	1.1.- 31.12.2018	6 000 000 m	0
09.2662	ex 7410 21 00	55	Plader: — bestående af mindst ét lag glasfibervæv, der er imprægneret med epoxyharpiks — belagt på den ene eller begge sider med kobberfolie af en tykkelse på ikke over 0,15 mm — med en dielektricitetskonstant (DK) på under 5,4 ved 1 MHz målt i henhold til IPC-TM-650 2.5.5.2 — med en tabsfaktor på mindre end 0,035 ved 1 MHz målt i henhold til IPC-TM-650 2.5.5.2 — med modstandsdygtighed mod krybestrøm (CTI) på 600 eller derover	1.1.-31.12.	80 000 m ²	0
09.2850	ex 8414 90 00	70	Kompressorhjul af aluminiumlegering med: — en diameter på 20 mm eller derover, men ikke over 130 mm, og — en vægt på 5 g eller derover, men ikke over 800 g til brug ved fremstilling af forbrændingsmotorer ⁽²⁾	1.1.-31.12.	5 900 000 stk.	0
09.2868	ex 8714 10 90	60	Stempler til affjedringssystemer med en diameter på højst 55 mm, af sinterstål	1.1.-31.12.	2 000 000 stk.	0«.

⁽²⁾ Denne toldsuspension forudsætter toldtilsyn med den særlige anvendelse i overensstemmelse med artikel 254 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013 om EU-toldkodeksen (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

RÅDETS FORORDNING (EU) 2017/2467**af 21. december 2017****om ændring af forordning (EU) nr. 1387/2013 om suspension af den fælles toldtarifs autonome toldsats for visse landbrugs- og industriprodukter**

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, særlig artikel 31,

under henvisning til forslag fra Europa-Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) EU-produktionen af 67 produkter, der ikke er opført i bilaget til Rådets forordning (EU) nr. 1387/2013 ⁽¹⁾, er ikke nok til at dække EU-industriens behov. Det er således i Unionens interesse at suspendere den fælles toldtarifs (»FTT's«) autonome toldsats for disse produkter.
- (2) For at tage hensyn til den tekniske produktudvikling og de økonomiske tendenser på markedet er det nødvendigt at ændre betingelserne for suspensionerne af autonome FTT-toldsats for 49 produkter, der er opført i bilaget til forordning (EU) nr. 1387/2013. Visse produktklassifikationer er blevet ændret for at give industrien mulighed for fuldt ud at drage fordel af de gældende suspensioner. Derudover bør bilaget til forordning (EU) nr. 1387/2013 ajourføres for at harmonisere eller tydeliggøre teksterne i visse tilfælde. De ændrede betingelser vedrører ændringer af produktbeskrivelsen, tariferingen, toldsatsene eller krav til den endelige anvendelse.
- (3) Slutdatoerne for den obligatorisk revision, der er fastsat i bilaget til forordning (EU) nr. 1387/2013, bør revideres for 188 suspensioner.
- (4) Det er ikke længere i Unionens interesse at opretholde suspensionerne af autonome FTT-toldsats for 92 produkter, der er opført i bilaget til forordning (EU) nr. 1387/2013. Suspensionerne for disse produkter bør derfor udgå af nævnte bilag.
- (5) Af klarhedshensyn bør oplysningerne om suspensioner, der er ændret eller indført ved denne forordning, markeres med en asterisk, mens asterisken bør fjernes fra oplysningerne om suspensioner, der ikke er ændret ved denne forordning.
- (6) Forordning (EU) nr. 1387/2013 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (7) For at undgå enhver afbrydelse af anvendelsen af ordningen for autonome toldsuspensioner og for at overholde de retningslinjer, der er fastsat i Kommissionens meddelelse vedrørende autonome toldsuspensioner og toldkontingenter ⁽²⁾, bør ændringerne i denne forordning vedrørende toldsuspensionerne i forbindelse med de omhandlede produkter anvendes fra den 1. januar 2018. Denne forordning bør derfor træde i kraft hurtigst muligt —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I bilaget til forordning (EU) nr. 1387/2013 foretages følgende ændringer:

- 1) I tabellen udgår rækkerne for de produkter, for hvilke KN- og Taric-koderne er opført i bilag I til nærværende forordning.
- 2) Alle asterisker i tabellen og slutnoten (*) med teksten: »En nyligt indført foranstaltning eller en foranstaltning med ændrede betingelser.« udgår.
- 3) I tabellen indsættes rækkerne for de produkter, der er opført i bilag II til nærværende forordning, i overensstemmelse med rækkefølgen for KN-koderne i den første kolonne i nævnte tabel.

⁽¹⁾ Rådets forordning (EU) nr. 1387/2013 af 17. december 2013 om suspension af den fælles toldtarifs autonome toldsats for visse landbrugs- og industriprodukter og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1344/2011 (EUT L 354 af 28.12.2013, s. 201).

⁽²⁾ EUT C 363 af 13.12.2011, s. 6.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning finder anvendelse fra den 1. januar 2018.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. december 2017.

På Rådets vegne

M. MAASIKAS

Formand

BILAG I

I tabellen i bilaget til forordning (EU) nr. 1387/2013 udgår rækkerne vedrørende suspensioner for de produkter, der er identificeret ved følgende KN- og Taric-koder:

KN-kode	Taric
ex 1511 90 19	20
ex 1511 90 91	20
ex 1513 11 10	20
ex 1513 19 30	20
ex 1513 21 10	20
ex 1513 29 30	20
ex 2007 99 50	81
ex 2007 99 50	82
ex 2007 99 50	83
ex 2007 99 50	84
ex 2007 99 50	85
ex 2007 99 50	91
ex 2007 99 50	92
ex 2007 99 50	93
ex 2007 99 50	94
ex 2007 99 50	95
ex 2007 99 93	10
ex 2008 93 91	20
ex 2008 99 49	70
ex 2008 99 99	11
ex 2804 50 90	10
ex 2805 19 90	20
ex 2811 19 80	30
ex 2811 22 00	70
ex 2816 40 00	10
ex 2823 00 00	10
ex 2823 00 00	20
ex 2825 10 00	10
ex 2825 60 00	10
ex 2835 10 00	10
ex 2837 20 00	20
ex 2839 19 00	10
ex 2841 80 00	10
ex 2841 90 85	10
ex 2850 00 20	30
ex 2850 00 20	50
2903 39 31	
ex 2903 39 35	10
ex 2903 89 80	50

KN-kode	Taric
ex 2904 99 00	40
ex 2905 19 00	70
ex 2905 19 00	80
ex 2905 39 95	20
ex 2905 39 95	40
ex 2906 29 00	30
ex 2907 29 00	55
ex 2908 99 00	40
ex 2909 60 00	40
ex 2912 29 00	50
ex 2912 49 00	20
ex 2914 19 90	20
ex 2914 19 90	30
ex 2914 19 90	40
ex 2914 39 00	30
ex 2914 39 00	70
ex 2914 39 00	80
ex 2914 50 00	45
ex 2914 50 00	60
ex 2914 50 00	70
ex 2914 79 00	20
ex 2915 60 19	10
ex 2915 90 70	30
ex 2915 90 70	75
ex 2916 12 00	70
ex 2916 13 00	10
ex 2916 39 90	55
ex 2916 39 90	75
ex 2916 39 90	85
ex 2917 19 10	20
ex 2917 39 95	70
ex 2918 29 00	35
ex 2918 30 00	50
ex 2918 99 90	15
ex 2920 29 00	50
ex 2920 29 00	60
ex 2920 90 10	60
ex 2920 90 70	40
ex 2920 90 70	50
2921 13 00	
ex 2921 19 99	70
ex 2921 30 99	40
ex 2921 42 00	86
ex 2921 42 00	87
ex 2921 42 00	88

KN-kode	Taric
ex 2921 43 00	80
ex 2921 49 00	85
ex 2921 59 90	30
ex 2921 59 90	60
ex 2922 19 00	20
ex 2922 19 00	25
ex 2922 49 85	20
ex 2922 49 85	60
ex 2924 19 00	80
ex 2924 29 70	51
ex 2924 29 70	53
ex 2924 29 70	86
ex 2924 29 70	87
ex 2925 19 95	20
ex 2925 19 95	30
ex 2927 00 00	80
ex 2928 00 90	60
ex 2929 10 00	20
ex 2929 10 00	55
ex 2929 10 00	80
ex 2930 20 00	10
ex 2930 90 98	65
ex 2930 90 98	66
ex 2930 90 98	68
ex 2930 90 98	83
ex 2931 39 90	08
ex 2931 39 90	25
ex 2932 14 00	10
ex 2932 20 90	20
ex 2932 20 90	40
ex 2932 99 00	25
ex 2932 99 00	80
ex 2933 19 90	80
ex 2933 19 90	85
ex 2933 29 90	80
ex 2933 39 99	12
ex 2933 39 99	18
ex 2933 39 99	50
ex 2933 39 99	57
ex 2933 49 10	30
ex 2933 49 90	25
ex 2933 59 95	77
ex 2933 59 95	88
ex 2933 79 00	30
ex 2933 99 80	18

KN-kode	Taric
ex 2933 99 80	24
ex 2933 99 80	28
ex 2933 99 80	43
ex 2933 99 80	47
ex 2933 99 80	51
ex 2934 10 00	15
ex 2934 10 00	25
ex 2934 10 00	35
ex 2934 20 80	40
ex 2934 30 90	10
ex 2934 99 90	14
ex 2934 99 90	18
ex 2934 99 90	22
ex 2934 99 90	35
ex 2934 99 90	37
ex 2934 99 90	38
ex 2934 99 90	74
ex 2935 90 90	73
ex 2940 00 00	40
ex 3204 11 00	30
ex 3204 11 00	70
ex 3204 11 00	80
ex 3204 12 00	20
ex 3204 12 00	30
ex 3204 13 00	20
ex 3204 13 00	30
ex 3204 13 00	40
ex 3204 17 00	12
ex 3204 17 00	60
ex 3204 17 00	75
ex 3204 17 00	80
ex 3204 17 00	85
ex 3204 17 00	88
ex 3204 19 00	52
ex 3204 19 00	84
ex 3204 19 00	85
ex 3205 00 00	20
ex 3207 40 85	40
ex 3208 90 19	25
ex 3208 90 19	35
ex 3208 90 19	75
ex 3208 90 91	20
ex 3215 11 90	10
ex 3215 19 90	10
ex 3215 19 90	20

KN-kode	Taric
ex 3402 13 00	20
ex 3707 90 29	50
ex 3802 90 00	11
ex 3808 91 90	60
ex 3808 93 15	10
ex 3811 21 00	30
ex 3811 21 00	50
ex 3811 21 00	60
ex 3811 21 00	70
ex 3811 21 00	85
ex 3811 29 00	20
ex 3811 29 00	30
ex 3811 29 00	40
ex 3811 29 00	50
ex 3811 29 00	55
ex 3811 90 00	40
ex 3812 39 90	80
ex 3815 19 90	87
ex 3815 90 90	16
ex 3815 90 90	18
ex 3815 90 90	71
ex 3815 90 90	85
ex 3824 99 92	22
ex 3824 99 92	35
ex 3824 99 92	39
ex 3824 99 92	44
ex 3824 99 92	47
ex 3824 99 92	48
ex 3824 99 92	49
ex 3824 99 92	50
ex 3824 99 92	80
ex 3824 99 92	83
ex 3824 99 92	86
ex 3824 99 93	57
ex 3824 99 93	63
ex 3824 99 93	77
ex 3824 99 93	83
ex 3824 99 93	88
ex 3824 99 96	50
ex 3824 99 96	79
ex 3824 99 96	85
ex 3824 99 96	87
ex 3902 10 00	10
ex 3902 10 00	50
ex 3903 90 90	15

KN-kode	Taric
ex 3904 69 80	85
ex 3905 30 00	10
ex 3905 91 00	30
ex 3906 90 90	27
ex 3907 20 20	20
ex 3907 30 00	60
ex 3907 69 00	50
ex 3907 99 80	25
ex 3907 99 80	60
ex 3907 99 80	70
ex 3908 90 00	60
ex 3909 40 00	30
ex 3910 00 00	50
ex 3911 90 19	30
ex 3911 90 99	53
ex 3911 90 99	57
ex 3919 10 80	40
ex 3919 10 80	45
ex 3919 10 80	47
ex 3919 10 80	53
ex 3919 10 80	55
ex 3919 90 80	25
ex 3919 90 80	32
ex 3919 90 80	34
ex 3919 90 80	36
ex 3919 90 80	38
ex 3919 90 80	40
ex 3919 90 80	42
ex 3919 90 80	43
ex 3919 90 80	44
ex 3919 90 80	45
ex 3919 90 80	47
ex 3919 90 80	53
ex 3919 90 80	60
ex 3920 10 28	93
ex 3920 10 40	30
ex 3920 10 89	50
ex 3920 20 29	55
ex 3920 20 29	94
ex 3920 20 80	93
ex 3920 20 80	95
ex 3920 49 10	95
ex 3920 62 19	60
ex 3920 99 28	55
ex 3921 13 10	20

KN-kode	Taric
ex 3921 90 60	95
ex 3926 90 92	40
ex 3926 90 97	20
ex 3926 90 97	77
ex 4104 41 19	10
ex 5407 10 00	10
ex 5603 11 10	20
ex 5603 11 90	20
ex 5603 12 90	50
ex 6909 19 00	15
ex 7005 10 30	10
ex 7009 10 00	50
ex 7019 12 00	05
ex 7019 12 00	25
ex 7019 19 10	15
ex 7019 19 10	50
ex 7409 19 00	10
ex 7410 21 00	70
ex 7601 20 20	10
ex 7607 20 90	10
ex 7616 99 90	75
ex 8102 10 00	10
ex 8105 90 00	10
ex 8108 20 00	50
ex 8108 90 30	20
ex 8108 90 50	10
ex 8108 90 50	15
ex 8108 90 50	30
ex 8108 90 50	35
ex 8108 90 50	50
ex 8108 90 50	60
ex 8108 90 50	75
ex 8113 00 90	10
ex 8207 30 10	10
ex 8407 33 20	10
ex 8407 33 80	10
ex 8407 90 80	10
ex 8407 90 90	10
ex 8408 90 43	40
ex 8408 90 45	30
ex 8408 90 47	50
ex 8409 91 00	20
ex 8409 91 00	30
ex 8409 99 00	50
ex 8411 99 00	60

KN-kode	Taric
ex 8411 99 00	65
ex 8414 59 25	30
ex 8415 90 00	50
ex 8431 20 00	30
ex 8481 80 69	60
ex 8482 10 10	30
ex 8482 10 90	20
ex 8483 30 38	40
ex 8501 10 99	60
ex 8501 31 00	25
ex 8501 31 00	33
ex 8501 31 00	35
ex 8501 32 00	70
ex 8501 62 00	30
ex 8503 00 99	40
ex 8504 31 80	20
ex 8504 31 80	40
ex 8504 40 82	40
ex 8504 50 95	50
ex 8505 11 00	35
ex 8505 11 00	50
ex 8505 11 00	60
ex 8506 90 00	10
ex 8507 60 00	25
ex 8507 60 00	50
ex 8507 60 00	53
ex 8507 60 00	55
ex 8507 60 00	57
ex 8511 30 00	50
ex 8512 90 90	10
ex 8516 90 00	70
ex 8518 29 95	30
ex 8522 90 80	15
ex 8522 90 80	96
ex 8525 80 19	45
ex 8529 90 65	75
ex 8529 90 92	70
ex 8536 69 90	51
ex 8536 69 90	81
ex 8536 69 90	88
ex 8536 90 95	30
ex 8537 10 91	30
ex 8537 10 98	92
ex 8544 20 00	20
ex 8544 30 00	35

KN-kode	Taric
ex 8544 30 00	80
ex 8544 42 90	30
ex 8544 42 90	60
ex 8548 10 29	10
ex 8548 90 90	50
ex 8704 23 91	20
ex 8708 40 20	10
ex 8708 40 50	20
ex 8708 50 20	30
ex 8708 50 99	20
ex 8708 93 10	20
ex 8708 93 90	20
ex 8708 99 10	20
ex 8708 99 97	70
ex 9001 20 00	10
ex 9001 20 00	40
ex 9001 50 41	30
ex 9001 50 49	30
ex 9001 90 00	25
ex 9001 90 00	60
ex 9001 90 00	75
ex 9002 11 00	20
ex 9002 11 00	30
ex 9002 11 00	40
ex 9002 11 00	70
ex 9002 11 00	80
ex 9002 90 00	40
ex 9032 89 00	40

BILAG II

I tabellen i bilaget til forordning (EU) nr. 1387/2013 indsættes følgende rækker i overensstemmelse med rækkefølgen for KN-koderne i nævnte tabels første kolonne:

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 1511 90 19 *ex 1511 90 91 *ex 1513 11 10 *ex 1513 19 30 *ex 1513 21 10 *ex 1513 29 30	20 20 20 20 20 20	Palmeolie, kokosolie (kopraolie), palmekernelolie, bestemt til fremstilling af: — industrielle monocarboxylfedtsyrer henhørende under pos. 3823 19 10 — metylestere af fedtsyrer henhørende under pos. 2915 eller 2916 — fedtalkoholer henhørende under pos. 2905 17 og 2905 19 og 3823 70, bestemt til fremstilling af rengøringsmidler og kosmetiske eller farmaceutiske produkter — fedtalkoholer henhørende under pos. 2905 16, rene eller blandede, bestemt til fremstilling af rengøringsmidler og kosmetiske eller farmaceutiske produkter — stearinsyre henhørende under pos. 3823 11 00 — varer henhørende under pos. 3401 eller — meget rene fedtsyrer henhørende under pos. 2915 ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2018
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50 *ex 2007 99 93	83 93 10	Koncentrat af mangopuré, fremstillet ved kogning: — af slægten <i>Mangifera</i> spp. — med indhold af sukker på ikke over 30 vægtprocent til brug ved fremstilling af produkter i fødevarer- eller drikkevarerindustrien ⁽²⁾	6 % ⁽³⁾	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	84 94	Koncentrat af papayapuré, fremstillet ved kogning: — af slægten <i>Carica</i> spp. — med et indhold af sukker på 13 vægtprocent eller derover, men ikke over 30 vægtprocent til brug ved fremstilling af produkter i fødevarer- eller drikkevarerindustrien ⁽²⁾	7,8 % ⁽³⁾	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	85 95	Koncentrat af guavapuré, fremstillet ved kogning: — af slægten <i>Psidium</i> spp. — med et indhold af sukker på 13 vægtprocent eller derover, men ikke over 30 vægtprocent til brug ved fremstilling af produkter i fødevarer- eller drikkevarerindustrien ⁽²⁾	6 % ⁽³⁾	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
ex 2008 93 91	20	Tørrede tranebær, sødede, dog ikke ved emballering som eneste forarbejdning, til fremstilling af produkter i fødevareindustrien ()	0 %	—	31.12.2022
*ex 2008 99 49 *ex 2008 99 99	70 11	Blancherede vinblade af slægten <i>Karakishmish</i> , i saltlage, med indhold i vægtprocent: — en saltkoncentration på mere end 6 %, — 0,1 % eller derover, men ikke mere end 1,4 % syrer udtrykt som citronsyremonohydrat og — også med højst 2 000 mg/kg natriumbenzoat i henhold til CODEX STAN 192-1995 til brug ved fremstilling af fyldte vinblade med ris (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2106 90 92	50	Kaseinhydrolysat med indhold af: — frie aminosyrer på 20 vægtprocent eller derover, men ikke over 70 vægtprocent og — peptoner på 90 vægtprocent eller derover, med en molekylvægt på 2 000 Da eller derunder	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2804 50 90	40	Tellur (CAS RN 13494-80-9) af en renhed på 99,99 vægtprocent og derover, men ikke over 99,999 vægtprocent, på basis af metalliske urenheder målt ved ICP-analyse	0 %	—	31.12.2018
*ex 2805 19 90	20	Litiummetal (CAS RN 7439-93-2) af renhed på 98,8 vægtprocent eller derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 2811 22 00	15	Amorf siliciumdioxid (CAS RN 60676-86-0), — i pulverform — af renhed på 99,0 vægtprocent eller derover — med en mediankornstørrelse på 0,7 µm eller derover, men ikke over 2,1 µm — hvor 70 % af partiklerne har en diameter på ikke over 3 µm	0 %	—	31.12.2020
*ex 2811 29 90	10	Tellurdioxid (CAS RN 7446-07-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2816 40 00	10	Bariumhydroxid (CAS RN 17194-00-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2823 00 00	10	Titandioxid (CAS RN 13463-67-7) med: — en renhed på 99 vægtprocent eller derover — en gennemsnitlig kornstørrelse på 0,7 µm eller derover men ikke over 2,1 µm	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 2825 10 00	10	Hydroxylammoniumchlorid (CAS RN 5470-11-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2825 60 00	10	Zirconiumdioxid (CAS RN 1314-23-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2835 10 00	10	Natriumhypophosphitmonohydrat (CAS RN 10039-56-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2837 20 00	20	Ammoniumjern(III)hexacyanoferrat(II) (CAS RN 25869-00-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2839 19 00	10	Dinatriumdisilikat (CAS RN 13870-28-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 50 00	10	Kaliumdichromat (CAS RN 7778-50-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 80 00	10	Diammoniumwolframmat (ammoniumparawolframmat) (CAS RN 11120-25-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 90 30	10	Kaliummetavanadat (CAS RN 13769-43-2)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2841 90 85	10	Lithiumcobalt(III)oxid (CAS RN 12190-79-3) med et cobaltindhold på 59 % og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 2850 00 20	30	Titannitrid (CAS RN 25583-20-4) med partikelstørrelse ikke over 250 nm	0 %	—	31.12.2022
*ex 2850 00 20	60	Disilan (CAS RN 1590-87-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 39 19	20	5-Brompent-1-en (CAS RN 1119-51-3)	0 %	—	31.12.2022
*2903 39 31		2,3,3,3-Tetrafluorprop-1-en (2,3,3,3-tetrafluorpropen) (CAS RN 754-12-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 39 35	20	Trans-1,3,3,3-tetrafluorprop-1-en (Trans-1,3,3,3-tetrafluorpropen) (CAS RN 29118-24-9)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2903 39 39	40	1,1,2,3,4,4-hexafluorbuta-1,3-dien (CAS RN 685-63-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 89 80	50	Chlorcyclopentan (CAS RN 930-28-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 89 80	60	Octafluorcyclobutan (CAS RN 115-25-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2904 99 00	40	4-Klorbensensulfonylchlorid (CAS RN 98-60-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 19 00	70	Titantetrabutanolat (CAS RN 5593-70-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 19 00	80	Titantetraisopropoxid (CAS RN 546-68-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 39 95	20	Butan-1,2-diol (CAS RN 584-03-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 39 95	40	Decan-1,10-diol (CAS RN 112-47-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2906 29 00	30	2-Phenylethanol (CAS RN 60-12-8)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 2908 99 00	40	4,5-Dihydroxynaftalen-2,7-disulfonsyre (CAS RN 148-25-4)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2912 29 00	35	Kanelaldehyd (CAS RN 104-55-2)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2912 29 00	50	4-Isobutylbenzaldehyd (CAS RN 40150-98-9)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2912 49 00	20	4-Hydroxybenzaldehyd (CAS RN 123-08-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	20	Heptan-2-on (CAS RN 110-43-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	30	3-Metylbutanon (CAS RN 563-80-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	40	Pentan-2-on (CAS RN 107-87-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	30	Benzophenon (CAS RN 119-61-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	70	Benzil (CAS RN 134-81-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	80	4'-Metylacetofenon (CAS RN 122-00-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 50 00	45	3,4-Dihydroxybenzophenon (CAS RN 10425-11-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 50 00	60	2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenon (CAS RN 24650-42-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 79 00	20	2,4'-Difluorbenzophenon (CAS RN 342-25-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2915 60 19	10	Ethylbutyrat (CAS RN 105-54-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2915 90 70	30	3,3-Dimetylbutyrylchlorid (CAS RN 7065-46-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 12 00	70	2-(2-Vinyloxyethoxy)ethylakrylat (CAS RN 86273-46-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 13 00	30	Hydroxyzinkmethacrylat, i pulverform (CAS RN 63451-47-8) uanset indhold af urenheder fra fremstillingen, der dog ikke overstiger 17 vægtprocent	0 %	—	31.12.2020
*ex 2916 39 90	55	4-tert-Butylbenzoesyre (CAS RN 98-73-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	75	m-Toluylsyre (CAS RN 99-04-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	85	(2,4,5-Trifluorfenyl)eddikesyre (CAS RN 209995-38-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2917 19 10	20	Diethylmalonat (CAS RN 105-53-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 29 00	35	Propyl-3,4,5-trihydroxybenzoat (CAS RN 121-79-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 30 00	50	Ethylacetoacetat (CAS RN 141-97-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 99 90	15	Ethyl 2,3-epoxy-3-phenylbutyrat (CAS RN 77-83-8)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 2918 99 90	27	Ethyl-3-ethoxypropionat (CAS RN 763-69-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2920 29 00	15	Fosforsyre 3,3',5,5'-tetrakis(1,1-dimetylethyl)-6,6'-dimetyl[1,1'-bifenyl]-2,2'-diyl tetra-1-naphthalenylester (CAS RN 198979-98-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2920 29 00	50	Fosetyl-aluminium (CAS RN 39148-24-8)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2920 29 00	60	Fosetyl-natrium (CAS RN 39148-16-8) i form af en vandig opløsning med et indhold af fosetyl-natrium på 35 vægtprocent eller derover, men ikke over 45 vægtprocent, til brug ved fremstilling af pesticider (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2920 90 10	60	2,4-Di- <i>tert</i> -butyl-5-nitrophenylmethylcarbonat (CAS RN 873055-55-1)	0 %	—	31.12.2022
*2921 13 00		2-(<i>N,N</i> -Dietylamino)etylchlorid hydroklorid (CAS RN 869-24-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 19 99	70	<i>N,N</i> -Dimetyloctylamin – bortriklorid (1:1) (CAS RN 34762-90-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 30 99	40	Cyclopropylamin (CAS RN 765-30-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	86	2,5-Dikloranilin (CAS RN 95-82-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	87	<i>N</i> -Metylanilin (CAS RN 100-61-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	88	3,4-Dikloranilin-6-sulfonsyre (CAS RN 6331-96-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 43 00	80	6-Klor- α,α,α -trifluor- <i>m</i> -toluidin (CAS-nr. 121-50-6)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2921 45 00	60	1-Naphthylamin (CAS RN 134-32-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 45 00	70	8-Aminonaphthalen-2-sulfonsyre (CAS RN 119-28-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 59 90	30	3,3'-Dichlorbenzidindihydrochlorid (CAS RN 612-83-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 59 90	60	(2 <i>R</i> ,5 <i>R</i>)-1,6-Difenylhexan-2,5-diamindihydroklorid (CAS RN 1247119-31-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 19 00	20	2-(2-Methoxyphenoxy)ethylaminhydroklorid (CAS RN 64464-07-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	20	3-Amino-4-klorbenzoesyre (CAS RN 2840-28-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	60	Ethyl-4-dimetylaminobenzoat (CAS RN 10287-53-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	75	L-alanin-isopropylesterhydrochlorid (CAS RN 62062-65-1)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 2922 50 00	15	3,5 Diiodthyronin (CAS RN 1041-01-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	25	Isobutylidendiurea (CAS RN 6104-30-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	80	Tetrabutylurinstof (CAS RN 4559-86-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	53	4-Amino-N-[4-(aminocarbonyl)fenyl]benzamid (CAS RN 74441-06-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	86	Anthranilamid (CAS RN 88-68-6) af renhed på 99,5 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 2925 19 95	20	4,5,6,7-Tetrahydroisindol-1,3-dion (CAS RN 4720-86-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2925 19 95	30	N,N'-(<i>m</i> -Fenyl)dimaleimid (CAS RN 3006-93-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2927 00 00	80	4-[(2,5-Diklorfenyl)azo]-3-hydroxy-2-naftoesyre (CAS RN 51867-77-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	20	Butylisocyanat (CAS RN 111-36-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	55	2,5- (og 2,6-)Bis(isocyanatometyl)bicyclo [2.2.1]heptan (CAS RN 74091-64-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	80	1,3-Bis(isocyanatometyl)benzen (CAS RN 3634-83-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 20 00	10	Prosulfocarb (ISO) (CAS RN 52888-80-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 90 98	65	Pentaerythritoltetrakis(3-mercaptopropionat) (CAS RN 7575-23-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 90 98	68	Clethodim (ISO) (CAS RN 99129-21-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 39 90	08	Natriumdiisobutyliditiofosfinat (CAS RN 13360-78-6) i vandig opløsning	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 39 90	25	(<i>Z</i>)-Prop-1-en-1-ylfosfonsyre (CAS RN 25383-06-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 90 00	20	Ferrocen (CAS RN 102-54-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2932 14 00	10	1,6-Dichlor-1,6-dideoxy- β -D-fructofuranosyl-4-chlor- 4-deoxy- α -D-galactopyranosid (CAS RN 56038-13-2)	0 %	—	31.12.2019
*ex 2932 20 90	40	(<i>S</i>)-(-)- α -Amino- γ -butyrolactonhydrobromid (CAS RN 15295-77-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2932 20 90	50	L-lactid (CAS RN 4511-42-6) eller D-lactid (CAS RN 13076-17-0) eller dilactid (CAS RN 95-96-5)	0 %	t	31.12.2022
*ex 2932 99 00	25	1-(2,2-Difluorbenzo[d][1,3]dioxol-5-yl)cyclopropancarboxylsyre (CAS RN 862574-88-7)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 2932 99 00	80	1,3:2,4-bis-O-(4-Metylbenzyliden)-D-glucitol (CAS RN 81541-12-0)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2933 19 90	80	3-(4,5-Dihydro-3-metyl-5-oxo-1H-pyrazol-1-yl)benzensulfonsyre (CAS RN 119-17-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 29 90	80	Imazalil (ISO) (CAS RN 35554-44-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	12	2,3-Diklorpyridin (CAS RN 2402-77-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	36	1-[2-[5-Metyl-3-(trifluormethyl)-1H-pyrazol-1-yl]acetyl]piperidin-4-carbothioamid (CAS RN 1003319-95-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	57	Tert-butyl-3-(6-amino-3-metylpyridin-2-yl)benzoat (CAS RN 1083057-14-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 49 10	30	Ethyl-4-oxo-1,4-dihydroquinolin-3-carboxylat (CAS RN 52980-28-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 49 90	25	Cloquintocet-mexyl (ISO) (CAS RN 99607-70-2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2933 59 95	77	3-(Trifluormetyl)-5,6,7,8-tetrahydro[1,2,4]triazolo[4,3-a]pyrazinhydroklorid (1:1) (CAS RN 762240-92-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 79 00	30	5-Vinyl-2-pyrrolidon (CAS RN 7529-16-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	24	1,3-Dihydro-5,6-diamino-2H-benzimidazol-2-on (CAS RN 55621-49-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	41	5-[4'-(brommethyl)biphenyl-2-yl]-1-trityl-1H-tetrazol (CAS RN 124750-51-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	46	(S)-indolin-2-carboxylsyre (CAS RN 79815-20-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	47	Paclbutrazol (ISO) (CAS RN 76738-62-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	51	Diquatdibromid (ISO) (CAS RN 85-00-7) i vandig opløsning til brug ved fremstilling af ukrudtbekæmpelsesmidler (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2934 10 00	15	4-Nitrofenyl-tiazol-5-ylmetylcarbonat (CAS RN 144163-97-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	25	(S)-Ethyl-2-(3-((2-isopropyltiazol-4-yl)metyl)-3-metyllureido)-4-morfolinobutanoatoxalat (CAS RN 1247119-36-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	35	(2-Isopropyltiazol-4-yl)-N-metylmetanamindihydroklorid (CAS RN 1185167-55-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 20 80	15	Benthiavalicarb-isopropyl (ISO) (CAS RN 177406-68-7)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2934 20 80	40	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-on (Benziotiazolinon (BIT)) (CAS RN 2634-33-5)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 2934 30 90	10	2-Metyltiofenotiazin (CAS RN 7643-08-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	37	4-Propan-2-ylmorpholin (CAS RN 1004-14-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	52	Epoxiconazol (ISO) (CAS RN 133855-98-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	54	2-benzyl-2-dimetylamino-4'-morfolinbutyrofenon (CAS RN 119313-12-1)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2934 99 90	56	1-[5-(2,6-Difluorphenyl)-4,5-dihydro-1,2-oxazol-3-yl]ethanon (CAS RN 1173693-36-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	57	(6R,7R)-7-Amino-8-oxo-3-(1-propenyl)-5-thia-1 azabicyclo [4.2.0]oct -2-en-2-carboxylsyre (CAS RN 120709-09-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	58	Dimethenamid-P (ISO) (CAS RN 163515-14-8)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2934 99 90	74	2-Isopropylthioxanthon (CAS RN 5495-84-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2935 90 90	73	(2S)-2-Benzyl-N,N-dimetylaziridin-1-sulfonamid (CAS RN 902146-43-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2938 90 90	30	Rebaudiosid A (CAS RN 58543-16-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2938 90 90	40	Ren steviolglykosid med indhold af rebaudiosid M (CAS RN 1220616-44-3) på 80 vægtprocent eller derover, men ikke over 90 vægtprocent, til brug ved fremstilling af ikkealkoholholdige drikkevarer ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	35	Farvestof C.I. Disperse Yellow 232 (CAS RN 35773-43-4) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Disperse Yellow 232 på 50 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	45	Præparat af dispersionsfarvestoffer med indhold af: — C.I. Disperse Orange 61 eller disperse Orange 288, — C.I. Disperse Blue 291:1 — C.I. Disperse Violet 93:1 — med eller uden C.I. Disperse Red 54	0 %	—	31.12.2020
*ex 3204 13 00	30	Farvestof C.I. Basic Blue 7 (CAS RN 2390-60-5) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Basic Blue 7 på 50 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2018
*ex 3204 13 00	40	Farvestof C.I. Basic Violet 1 (CAS RN 603-47-4 eller CAS RN 8004-87-3) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Basic Violet 1 på 90 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3204 15 00	80	Farvestof C.I. Vat Blue 1 (CAS RN 482-89-3) og præparater på basis heraf med et indhold af farvestof C.I. Vat Blue 1 på 94 vægtprocent eller derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	26	Farvestof C.I. Pigment Orange 13 (CAS RN 3520-72-7) og præparater på basis heraf med et indhold af farvestof C.I. Pigment Orange 13 på 80 vægtprocent eller derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	75	Farvestof C.I. Pigment Orange 5 (CAS RN 3468-63-1) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Pigment Orange 5 på 80 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	80	Farvestof C.I. Pigment Red 207 (CAS RN 71819-77-7) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Pigment Red 207 på 50 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	85	Farvestof C.I. Pigment Blue 61 (CAS RN 1324-76-1) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Pigment Blue 61 på 35 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	88	Farvestof C.I. Pigment Violet 3 (CAS RN 1325-82-2 eller CAS RN 101357-19-1) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Pigment Violet 3 på 90 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	16	Farvestof C.I. Solvent Yellow 133 (CAS RN 51202-86-9) og præparater på basis heraf med et indhold af farvestof C.I. Solvent Yellow 133 på 97 vægtprocent eller derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	84	Farvestof C.I. Solvent Blue 67 (CAS RN 12226-78-7) og præparater på basis deraf med et indhold af farvestof C.I. Solvent Blue 67 på 98 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 90 00	20	Præparater indeholdende farvestof C.I. Solvent Red 175 (CAS RN 68411-78-6) i råoliedestillater, hydrogenbehandlet let naphthen (CAS RN 64742-53-6), der indeholder 40 vægtprocent eller derover, men ikke over 60 vægtprocent C.I. Solvent Red 175	0 %	—	31.12.2022
*ex 3206 49 70	30	Farvestof C.I. Pigment Black 12 (CAS RN 68187-02-0) og præparater på basis heraf med et indhold af farvestof C.I. Pigment Black 12 på 50 vægtprocent eller derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3207 40 85	40	Glasparkler (CAS RN 65997-17-3): — af tykkelse 0,3 µm og derover, men ikke over 10 µm og — belagt med titandioxid (CAS RN 13463-67-7) eller jernoxid (CAS RN 18282-10-5)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3208 90 19 *ex 3208 90 91	25 20	Tetrafluoretylen-copolymer opløst i butylacetat med et indhold af opløsningsmiddel på 50 vægtprocent ($\pm 2\%$)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3208 90 19	65	Siliconer med indhold af xylen på 50 vægtprocent og derover og indhold af silica på ikke over 25 vægtprocent, af den art, der anvendes til fremstilling af permanente kirurgiske implantater	0 %	—	31.12.2018
*ex 3208 90 19	75	Acenaphthalencopolymer i ethyllactatopløsning	0 %	—	31.12.2022
*ex 3215 11 00 *ex 3215 19 00	10 10	Trykfarve, flydende, bestående af en dispersion af vinylacrylatcopolymer og farvepigmenter i isoparaffiner, med indhold af vinylacrylatcopolymer og farvepigmenter på 13 vægtprocent og derunder	0 %	—	31.12.2018
*ex 3215 19 00	20	Blæk: — bestående af en polyesterpolymer og en dispersion af sølv (CAS RN 7440-22-4) og sølvklorid (CAS RN 7783-90-6) i metylpropylketon (CAS RN 107-87-9) — med et samlet tørstofindhold på 55 vægtprocent eller derover, men ikke over 57 vægtprocent og — med en densitet på 1,40 g/cm ³ og derover, men ikke over 1,60 g/cm ³) til brug ved fremstilling af elektroder (?)	0 %	1	31.12.2022
*ex 3402 13 00	20	Overfladeaktivt stof indeholdende 1,4-dimetyl-1,4-bis(2-metylpropyl)-2-butyn-1,4-diyletter, polymeriseret med oxiran, metyltermineret	0 %	—	31.12.2022
*ex 3506 91 90	60	Klæbemiddel til midlertidig waferbinding i form af en suspension af en fast polymer i D-limonen (CAS RN 5989-27-5) med et polymerindhold på 65 vægtprocent eller derover, men ikke over 75 vægtprocent	0 %	1	31.12.2022
*ex 3506 91 90	70	Slipmiddel til midlertidig waferbinding i form af en suspension af en fast polymer i cyclopentanon (CAS RN 120-92-3) med et polymerindhold på 10 vægtprocent eller derunder	0 %	1	31.12.2022
*ex 3603 00 60	10	Tænder til gasgenerator med en samlet maksimal længde på 20,34 mm eller derover, men ikke over 25,25 mm og en stiftlængde på 6,68 mm ($\pm 0,3$ mm) eller derover, men ikke over 6,9 mm ($\pm 0,3$ mm)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3707 90 29	50	Blæk i pulverform eller tonerblanding, bestående af: — styrenakrylat/butadiencopolymerer — enten kønrøg eller et organisk pigment — med eller uden indhold af polyolefin eller amorf kiselsyre bestemt til brug som fremkaldere ved fremstilling af flasker eller kassetter med blæk/toner til fjernkopieringsapparater (telefaxapparater), printere til datamaskiner eller kopimaskiner (2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3801 90 00	20	Pitchovertrukket grafitbaseret pulver med: — gennemsnitlig kornstørrelse på 10,8 µm eller derover, men ikke over 13,0 µm — indhold af jern på under 40 ppm — indhold af kobber på under 5 ppm — indhold af nikkel på under 5 ppm — gennemsnitligt overfladeareal (N ₂ -atmosfære) på 3,0 m ² /g eller derover, men ikke over 4,36 m ² /g, og — forurening med magnetisk metal på under 0,3 ppm	0 %	kg	31.12.2022
*ex 3808 91 90	60	Spinetoram (ISO) (CAS RN 935545-74-7), tilberedning af to spinosynkomponenter (3'-etoxy-5,6-dihydro-spinosyn J) and (3'-etoxy-spinosyn L)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	30	Additiver til smøreolier, med indhold af mineralolier, bestående af calciumsalte fra reaktionsprodukter af polyisobutylensubstitueret fenol med salicylsyre og formaldehyd, til brug som koncentreret additiv til fremstilling af motorolier ved blanding	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	50	Additiver til smøreolier, — baseret på calcium-C 16-24-alkylbenzen-sulfonater (CAS RN 70024-69-0) — med indhold af mineralolie til brug som koncentreret additiv til fremstilling af motorolier ved blanding	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3811 21 00	60	Additiver til smøreolier, med indhold af mineralolier — baseret på calciumpolypropylenylsubstitueret benzensulfonat (CAS RN 75975-85-8) med en vægtprocent på 25 eller derover, men ikke over 35 — med et TBN (total base number) på 280 eller derover, men ikke over 320 til brug som koncentreret additiv til fremstilling af motorolier ved blanding	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	70	Additiver til smøreolier — med indhold af polyisobutylensuccinimid fra reaktionsprodukter af polyetylenpolyaminer med polyisobutenyl ravsyreanhydrid (CAS RN 84605-20-9) — med indhold af mineralolier — med et klorindhold på 0,05 vægtprocent eller derover, men ikke over 0,25 — med et TBN (total base number) på mere end 20 til brug som koncentreret additiv til fremstilling af motorolier ved blanding	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	85	Additiver, — med indhold af mineralolier på mere end 20 vægtprocent, men ikke over 45 vægtprocent, — baseret på en blanding af forgrenede dodecylphenol-sulfidcalciumsalte, også kulsyreholdig, af en art, der bruges ved fremstilling af blandinger af additiver til smøreolier	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	20	Additiver til smøreolier, bestående af reaktionsprodukter af bis(2-metylpentan-2-yl) ditionfosforsyre med propylenoxid, fosforoxid og aminer med C12-14-alkylkæder, til brug som koncentreret additiv til fremstilling af smøreolier	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	30	Additiver til smøreolier, bestående af reaktionsprodukter af butyl-cyclohex-3-encarboxylat, svovl og trifenyfosfit (CAS RN 93925-37-2), til brug som koncentreret additiv til fremstilling af motorolier ved blanding	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3811 29 00	40	Additiver til smøreolier, bestående af reaktionsprodukter af 2-metyl-prop-1-en med svovlmonoklorid og natriumsulfid (CAS RN 68511-50-2), med et klorindhold på 0,01 vægtprocent eller derover, men ikke over 0,5, til brug som koncentreret additiv til fremstilling af smøreolier	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	50	Additiver til smøreolier, bestående af en blanding af N,N-dialkyl-2-hydroxyacetamider med alkylkædelængder på mellem 12 og 18 C-atomer (CAS RN 866259-61-2), til brug som koncentreret additiv til fremstilling af motorolier ved blanding	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 90 00	40	Opløsning af kvaternære ammoniumsalte baseret på polyisobutenylsuccinimid, med et indhold af 2-ethylhexanol på 20 vægtprocent eller derover, men ikke over 29,9 %	0 %	—	31.12.2022
*ex 3812 39 90	80	UV-stabilisator bestående af: — en sterisk hindret amin: N,N'-bis(1,2,2,6,6-pentametyl-4-piperidiny)-1,6-hexandiamin, polymer med 2,4-dichlor-6-(4-morpholinyl)-1,3,5-triazin (CAS RN 193098-40-7) og — enten en o-hydroxyphenyltriazin UV-absorbator eller — en kemisk modificeret phenolforbindelse	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 19 90 *ex 8506 90 00	87 10	Kathod, i ruller, til luft/zink-batterier (batterier til høreapparater) (²)	0 %	—	31.12.2018
*ex 3815 90 90	16	Initiator baseret på dimetylamino-propylurea	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	18	Oxidationskatalysator med en aktiv ingrediens bestående af di[mangan (1+)], 1,2-bis(octahydro-4,7-dimetyl-1H-1,4,7-triazonin-1-yl-kN¹, kN⁴, kN⁷)etan-di-μ-oxo-μ-(etanoato-kO, kO')-, di[klorid(1-)] (CAS RN 1217890-37-3), til accelerering af kemisk oxydation eller blegning	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	22	Katalysator i pulverform bestående af 95 vægtprocent (± 1 %) titandioxid og 5 vægtprocent (± 1 %) siliciumdioxid	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	85	Katalysator på basis af aluminosilikat (zeolit), bestemt til alkylering af aromatiske kulbrinter, transalkylering af alkylaromatiske kulbrinter eller oligomerisering af olefiner (²)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3824 99 92	26	Præparat indeholdende: — 60 vægtprocent eller derover, men ikke over 75 vægtprocent solventnaphtha (råolie), tung aromatisk (CAS RN 64742-94-5) — 15 vægtprocent eller derover, men ikke over 25 vægtprocent 4-(4-nitrophenylazo)-2,6-di-sec-butyl-phenol (CAS RN 111850-24-9), og — 10 vægtprocent eller derover, men ikke over 15 vægtprocent 2-sec-butylphenol (CAS RN 89-72-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	28	Vandig opløsning med indhold af — 10 vægtprocent, men ikke over 42 vægtprocent 2-(3-klor-5-(trifluormetyl)pyridin-2-yl)ethanamin (CAS RN 658066-44-5), — 10 vægtprocent eller derover, men ikke over 25 vægtprocent svovlsyre (CAS RN 7664-93-9) og — 0,5 vægtprocent eller derover, men ikke over 2,9 vægtprocent metanol (CAS RN 67-56-1)	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	29	Præparat med indhold af: — 85 vægtprocent eller derover, men ikke over 99 vægtprocent polyethylenglycoler af butyl 2-cyan 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylat, og — 1 vægtprocent eller derover, men ikke over 15 vægtprocent polyoxyethylen (20) sorbitantrioleat	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	35	Tilberedninger med indhold af 1,3:2,4-bis-O-(4-metylbenzyliden)-D-glucitol på 92 vægtprocent eller derover, men ikke over 96,5 vægtprocent, og med indhold af carboxylsyrederivater og et alkylsufat	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	39	Tilberedninger med indhold af 1,3:2,4-bis-O-benzyliden-D-glucitol på 47 vægtprocent og derover	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	47	Præparat indeholdende: — trioctylphosphinoxid (CAS RN78-50-2) — dioctylhexylphosphinoxid (CAS RN31160-66-4) — octyldihexylphosphinoxid(CAS RN31160-64-2) og — trihexylphosphinoxid(CAS RN 3084-48-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	49	Præparat på basis af 2,5,8,11-tetrametyl-6-dodecyn-5,8-diolethoxylat (CAS RN 169117-72-0)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3824 99 92	50	Alkylcarbonat-baseret præparat, også med indhold af UV-absorberende stof, til brug ved fremstilling af brilleglas (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	80	Diethylenglykolpropylenglykoltriethanolamintitanat-komplekser (CAS RN 68784-48-5) opløst i diethylenglykol (CAS RN 111-46-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93	30	Pulverblanding med indhold af: — zinkdiakrylat (CAS RN 14643-87-9) på 85 vægtprocent og derover — 2,6-di-tert-butyl-alpha-dimetylamino-p-cresol (CAS RN 88-27-7) på 5 vægtprocent og derunder, og — zinkstearat (CAS RN 557-05-1) på 10 vægtprocent og derunder	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 93	63	Blanding af fytosteroler, ikke i pulverform, med indhold af: — 75 vægtprocent steroler eller derover — ikke over 25 vægtprocent stanoler til brug ved fremstilling af stanoler/steroler eller stanol/sterolestere (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93	83	Præparat med indehold af:	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 96	85	— C,C'-azodi(formamid) (CAS RN 123-77-3) — magnesiumoxid (CAS RN 1309-48-4) og — zinkbis(p-toluensulfinat) (CAS RN 24345-02-6) i hvilken gasdannelsen fra C,C'-azodi(formamid) sker ved 135°C			
*ex 3824 99 93	88	Blanding af phytosteroler, der er udvundet af træ og træbaserede olier (tallolie), i form af pulver, indeholdende — 60 vægtprocent eller derover, men ikke over 80 vægtprocent sitosteroler — ikke over 15 vægtprocent campesteroler — ikke over 5 vægtprocent stigmasteroler — ikke over 15 vægtprocent beta-sitostanoler	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	45	Pulver af litium-nikkel-kobolt-aluminiumoxid (CAS RN 177997-13-6) med: — en partikelstørrelse på under 10 µm — en renhedsgrad på over 98 vægtprocent	0 %	kg	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3824 99 96	50	Nikkelhydroxid, doteret med 12 vægtprocent zinkhydroxid og cobaltdydroxid eller derover, men ikke over 18 vægtprocent, af den art, der anvendes til fremstilling af positive elektroder til akkumulatører	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	87	Platinoxid (CAS RN 12035-82-4) på et porøst bærestof af aluminiumoxid (CAS RN 1344-28-1) med indehold af: — platin på 0,1 vægtprocent og derover, men ikke over 1 vægtprocent, og — ethylaluminiumdichlorid (CAS RN 563-43-9) på 0,5 vægtprocent og derover, men ikke over 5 vægtprocent	0 %	—	31.12.2022
*ex 3903 90 90	15	Copolymer i form af granulat, med indhold af: — 78 ± 4 vægtprocent styren — 9 ± 2 vægtprocent n-butylacrylat — 11 ± 3 vægtprocent n-butylmethacrylat — 1,5 ± 0,7 vægtprocent methacrylsyre og — 0,01 vægtprocent og derover, men ikke over 2,5 vægtprocent polyolefinvoks	0 %	—	31.12.2018
*ex 3904 69 80	85	Copolymer af etylen med chlortrifluoretylen, også modificeret med hexafluorisobutilen, i pulverform, også med fyldstoffer	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 30 00	10	Trægtflydende blanding, hovedsagelig bestående af polyvinylalkohol (CAS RN 9002-89-5), et organisk opløsningsmiddel og vand; den anvendes som en beskyttende belægning på halvlederskiver i forbindelse med fremstilling af halvledere (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 91 00	40	Vandopløselig copolymer af etylen og vinylalkohol (CAS RN 26221-27-2), med indhold af monomerenheden etylen på ikke over 38 vægtprocent	0 %	—	31.12.2022
*ex 3906 90 90	27	Copolymer af stearylmethacrylat, isoctylacrylat og acrylsyre, opløst i isopropylpalmitat	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	20	Polytetrametylenetherglycol med en massevægtet gennemsnitsmolekylvægt (Mw) på 2 700 og derover, men ikke over 3 100 (CAS RN 25190-06-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	60	Polypropylenglykolmonobutylether (CAS RN 9003-13-8) med en alkalinitet på ikke over 1 ppm natrium	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 99	80	Isoamylalcoholpolyoxyethylenether (CAS RN 62601-60-9)	0 %	kg	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3907 30 00	60	Polyglycerol-polyglycidyl-eterharpiks (CAS RN 118549-88-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	25	Copolymer, med et indhold af tereftalsyre og/eller isomerer deraf og cyclohexandimethanol med en vægtprocent på 72 eller derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	70	Copolymer af poly(ethylenterephthalat) og cyclohexandimethanol, med indhold af cyclohexandimethanol på over 10 vægtprocent	3,5 %	—	31.12.2019
*ex 3910 00 00	50	Siliconebaseret trykfølsomt klæbestof i opløsningsmiddel, med indhold af copoly(dimetylsiloxan/diphenylsiloxan)-gummi	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 19	30	Copolymer af ethylenimin og ethylenimindithiocarbamat, i en vandig opløsning af natriumhydroxid	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	53	Hydrogeneret polymer af 1,2,3,4,4a,5,8,8a-octahydro-1,4:5,8-dimetanonafalten med 3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-metano-1H-inden og 4,4a,9,9a-tetrahydro-1,4-metano-1H-fluoren (CAS RN 503442-46-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	57	Hydrogeneret polymer af 1,2,3,4,4a,5,8,8a-octahydro-1,4:5,8-dimetanonafalten med 4,4a,9,9a-tetrahydro-1,4-metano-1H-flouren (CAS RN 503298-02-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 10 80	40	Sort poly(vinylchlorid)folie:	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	43	— med en glans på over 30 grader som bestemt ved ASTM D2457 — også dækket på den ene side af en beskyttende poly(ethylentereftalat)folie og på den anden side af et trykfølsomt klæbemiddel med kanaler og en slipfolie			
*ex 3919 10 80	45	Forstærket bånd af polyethylenskum, belagt på begge sider med et trykfølsomt acrylklæbestof med mikrokanaler og på den ene side med en beskyttende folie, påført i en tykkelse på 0,38 mm eller derover, men ikke over 1,53 mm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	45				
*ex 3919 10 80	55	Bånd af acrylskum, belagt på den ene side med et varmeaktiverbart klæbestof eller med et trykfølsomt acrylklæbestof og på den anden side med et trykfølsomt acrylklæbestof og en beskyttende slipfolie, med en vedhæftningsevne (peel adhesion) ved en vinkel på 90° på over 25 N/cm (efter ASTM D 3330)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	53				

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3919 90 80	82	Refleksfolie bestående af: — et lag polyurethan — et lag glasmikrokugler — et lag metalliseret aluminium, og — et klæbemiddel, dækket på den ene side eller begge sider af en slipfolie — også med et lag poly(vinylklorid) — et lag, også forsynet med sikkerhedsmærker mod forfalskning, ændring eller udskiftning af data eller kopiering, eller med et officielt mærke til særlige anvendelsesformål	0 %	—	31.12.2020
*ex 3919 90 80 *ex 9001 90 00	83 33	Reflektor- eller spredeplader, i ruller, — til beskyttelse mod ultraviolet eller infrarød varmestråling, til fastgørelse på vinduer, eller — til jævn udsendelse og udbredelse af lys, beregnet til LCD-moduler	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 20 29	94	Coekstruderet trelagsfolie — hvor hvert lag indeholder en blanding af polypropylen og polyethylen — med indhold af andre polymerer på ikke over 3 vægtprocent — også med indhold af titandioxid i midterlaget — med en samlet tykkelse på ikke over 70 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 62 19	60	Folie af poly(ethylterephtalat): — af en tykkelse på ikke over 20µm, — belagt på mindst én side med et gastæt lag bestående af en polymermatrix, hvor der er dispergeret silica eller aluminiumoxid, og af en tykkelse på ikke over 2µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 99 28	55	Termoplastisk polyurethanfolie, ekstruderet, med følgende egenskaber: — ikke-selvklæbende, — et indeks for gul på mindst 1,0, men ikke over 2,5 for folielag på 10 mm (som bestemt ved ASTM E 313-10) — en lysgennemtrængelighed højere end 87 % for folielag på 10 mm (som bestemt ved ASTM D 1003-11)	0 %	—	31.12.2018

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — en samlet tykkelse på mindst 0,38 mm, men ikke over 7,6 mm — en bredde på mindst 99 cm, men ikke over 305 cm af den art, der anvendes i fremstillingen af lamineret sikkerhedsglas			
*ex 3921 13 10	20	Ruller af polyuretanskum med åbne celler: <ul style="list-style-type: none"> — med en tykkelse på 2,29 mm (\pm 0,25 mm) — overfladebehandlet med vedhæftningsforbedringsmiddel til åbninger — lamineret på en polyesterfolie og et lag af tekstilmateriale 	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	60	Multiporøs lamineret mellemlagsfolie med: <ul style="list-style-type: none"> — et lag mikroporøs polyethylen mellem to lag mikroporøs polypropylen, også belagt med aluminiumoxid på begge sider — en bredde på 65 mm eller derover, men ikke over 170 mm — en samlet tykkelse på 0,01 mm eller derover, men ikke over 0,03 mm — en porøsitet på 0,25 eller derover, men ikke over 0,65 	0 %	m ²	31.12.2022
*ex 3921 19 00	70	Mikroporøse membraner af ekspanderet polytetrafluorethylen (ePTFE) i ruller med: <ul style="list-style-type: none"> — bredde på 1 600 mm eller derover, men ikke over 1 730 mm, og — membrantykkelse på 15 μm eller derover, men ikke over 50 μm til brug ved fremstilling af en to-komponent-ePTFE-membran (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	80	Mikroporøs enkeltlaget film af polypropylen eller en mikroporøs trelaget film af polypropylen, polyethylen og polypropylen, hvert filmlag med <ul style="list-style-type: none"> — nul krympning vinkelret på produktionsretningen — samlet tykkelse på 10 μm eller derover, men ikke over 50 μm — bredde på 15 mm eller derover, men ikke over 900 mm — længde på over 200 m, men ikke over 3 000 m, og — gennemsnitlig porestørrelse på mellem 0,02 μm og 0,1 μm 	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 3926 30 00 *ex 3926 90 97	30 34	Elektropletterede indre eller ydre dekorative dele bestående af: — et copolymer af acrylonitril-butadien-styren (ABS), også blandet med polycarbonat — lag af kobber, nikkel og krom til brug ved fremstilling af motorkøretøjer henhørende under pos. 8701-8705 (?)	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 3926 90 97	33	Kabinetter, kabinetdele, valser, stilleknapper, rammer, låg og andre dele af acrylonitril-butadienstyren eller polycarbonat, af den art der anvendes til fremstilling af fjernbetjening	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 3926 90 97	77	Silikoneafkoblingsring med en indre diameter på 15,4 mm (+0,0 mm/- 0,1 mm), af den art, der anvendes i parkeringshjælpsensorsystemer	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 4104 41 19	10	Bøffellæder, spaltet, chromgarvet og syntetisk eftergarvet (»barklæder«), i tør tilstand	0 %	—	31.12.2022
*ex 5407 10 00	10	Vævet stof, med kædefilamentgarn af polyamid-6,6 og skudfilamentgarn af polyamid-6,6, polyurethan og en copolymer af terephthalsyre, p-phenylendiamin og 3,4'-oxybis(phenylenamin)	0 %	—	31.12.2022
*ex 5603 12 90	50	Fiberdug: — af vægt på 30 g/m ² og derover, men ikke over 60 g/m ² — indeholdende fibre af polypropylen eller af polypropylen og polyethylen — også med påtryk — på den ene side er 65 % af det samlede overfladeareal forsynet med runde blærer af tværmål på 4 mm, der består af fæstnede, ophøjede og ubundne krølfibre, der egner sig til at fastgøre ekstruderede hægematerialer; de øvrige 35 % af overfladearealet består af sammenlignede fibre — den anden side har en glat og utekstureret overflade, der indgår i fremstillingen af bleer og blindlæg til spædbørn samt lignende sanitære artikler (?)	0 %	m ²	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 7009 10 00	50	Ufuldstændigt elektrokromt blændfrit glas til motorkøretøjer: — også udstyret med plastbagplade — også udstyret med et varmelegeme — også udstyret med Blind Spot Module (BSM)-display	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 12 00 *ex 7019 12 00	05 25	Rovings af en finhed på 1 980 til 2 033 tex, bestående af glasfilamenter på 9 µm (± 0,5 µm)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 19 10	15	Garn af S-glas af en finhed på 33 tex eller et multiplum af 33 tex (± 13 %) fremstillet af endeløse spindeglasfibre med en diameter på 9 µm (- 1 µm / + 1,5 µm)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 19 10	50	Garn af finhed 33 tex og et multiplum heraf (± 7,5 %), fremstillet af endeløse spindeglasfibre bestående af 93 vægtprocent siliciumdioxid og derover med nominal diameter 6 µm eller 9 µm, undtagen sådanne, der er behandlet	0 %	—	31.12.2022
*ex 7020 00 10	20	Råmateriale til optiske elementer af smeltet siliciumdioxid med: — en tykkelse på 10 cm eller derover, men ikke over 40 cm og — en vægt på 100 kg eller derover	0 %	—	31.12.2022
*ex 7315 11 90	10	Ståltaktkæde af rullekædetypen med en udmattelsesgrænse på 2 kN ved 7 000 omdr./min. eller derover til brug ved fremstilling af motorer til motorkøretøjer (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7601 20 20	10	Slabs og blokke af aluminiumslegering indeholdende lithium	0 %	—	31.12.2022
*ex 7608 20 20 *ex 8708 91 99	30 40	Aggregat til trykluftstilførsel, også med en resonator, som består af mindst: — et fast rør af aluminium, også med monteringsbeslag — en fleksibel gummislange, og — en metalklemme til brug ved fremstilling af varer henhørende under kapitel 87 (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 8101 96 00	20	Wolframtråd — indeholdende 99,95 vægtprocent wolfram eller derover og — med et største tværmål på ikke over 1,02 mm	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 8102 10 00	10	Molybdæn i pulverform — af renhed på mindst 99 % vægtprocent, og — med en partikelstørrelse på ikke under 1,0 mikrometer, men ikke over 5,0 mikrometer	0 %	—	31.12.2022
*ex 8105 90 00	10	Stænger og tråd fremstillet af legeringer af cobalt med indhold af: — 35 vægtprocent (\pm 2 vægtprocent) cobalt — 25 vægtprocent (\pm 1 vægtprocent) nikkel — 19 vægtprocent (\pm 1 vægtprocent) chrom og — 7 vægtprocent (\pm 2 vægtprocent) jern i overensstemmelse med materialespecifikation AMS 5842 og af den type, der anvendes i luftfarts- og rumfartsindustrien	0 %	—	31.12.2018
*ex 8108 20 00	55	Blok af titanlegering, — med en højde på 17,8 cm eller derover, en længde på 180 cm eller derover og en bredde på 48,3 cm eller derover — en vægt på 680 kg eller derover indeholdende følgende legeringselementer: — 3 vægtprocent eller derover, men ikke over 7 vægtprocent aluminium — 1 vægtprocent eller derover, men ikke over 5 vægtprocent tin — 3 vægtprocent eller derover, men ikke over 5 vægtprocent zirconium — 4 vægtprocent eller derover, men ikke over 8 vægtprocent molybdæn	0 %	—	31.12.2020
*ex 8108 20 00	70	Plade af titanlegering med — en højde på 20,3 cm eller derover, men ikke over 23,3 cm — en længde på 246,1 cm eller derover, men ikke over 289,6 cm — en bredde på 40,6 cm eller derover, men ikke over 46,7 cm — en vægt på 820 kg eller derover, men ikke over 965 kg, indeholdende følgende legeringselementer: — 5,2 vægtprocent eller derover, men ikke over 6,2 vægtprocent aluminium — 2,5 vægtprocent eller derover, men ikke over 4,8 vægtprocent vanadium	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 8108 90 30	15	Stave og tråd af titanlegering med — ensartet fuldt tværsnit i form af en cylinder — en diameter på 0,8 mm eller derover, men ikke over 5 mm — indhold af aluminium på 0,3 vægtprocent eller derover, men ikke over 0,7 vægtprocent — indhold af silicium på 0,3 vægtprocent eller derover, men ikke over 0,6 vægtprocent — indhold af niobium på 0,1 vægtprocent eller derover, men ikke over 0,3 vægtprocent, og — indhold af jern på ikke over 0,2 vægtprocent	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	45	Kold- eller varmvalsede plader og bånd af ulegeret titan med: — en tykkelse på 0,4 mm eller derover, men ikke over 100 mm — en længde på 14 m eller derunder, og — en bredde på 4 m eller derunder	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	55	Plader, bånd og folie af titanlegering	0 %	—	31.12.2021
*ex 8108 90 60	30	Sømløse rør af titan eller titanlegering med: — en diameter på 19 mm eller derover, men ikke over 159 mm — en godstykkelse på 0,4 mm eller derover, men ikke over 8 mm, og — en længde på 18 m eller derunder	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8113 00 90	10	Bærelplade af aluminiumsiliciumcarbid (AlSiC-9) til elektroniske kredsløb	0 %	—	31.12.2022
*ex 8207 30 10	10	Sæt af transfer- eller tandpresseværktøjer til koldformgivning, trykning, trækning, skæring, stansning, bukning, kalibrering, kantning og »throating« af metalplader, til anvendelse i fremstillingen af steldele til motorkøretøjer ⁽²⁾	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8407 33 20	10	Forbrændingsmotorer med gnisttænding, med frem- og tilbagegående eller roterende stempel, med slagvolumen ikke under 300 cm ³ og effekt ikke under 6 kW og ikke over 20,0 kW, til fremstilling af — selvkørende plæneklippere med førersæde henhørende under pos. 8433 11 51 og manuelle plæneklippere henhørende under position 8433 11 90 — traktorer henhørende under pos.8701 91 90, hvis hovedfunktion er som græsslåmaskine, eller	0 %	—	31.12.2022
*ex 8407 33 80	10				
*ex 8407 90 80	10				
*ex 8407 90 90	10				

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — 4-takts slåmaskiner med slagvolumen på mindst 300 cm³ henhørende under pos. 8433 20 10 — snepløve og sneblæsere henhørende under pos. 8430 20 (2) 			
*ex 8408 90 43 *ex 8408 90 45 *ex 8408 90 47	40 30 50	<p>Væskeskølet 4-takts motor med fire cylindere, med kompressionstænding med</p> <ul style="list-style-type: none"> — et slagvolumen på ikke over 3 850 cm³, og — en mærkeeffekt på ikke under 15 kW, men ikke over 85 kW <p>til brug ved fremstilling af køretøjer henhørende under position 8427 (2)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 91 00	40	Brændstofinjektor med magnetventil for optimal forstøvning i forbrændingskammeret på stempelmotorer med gnisttænding, til brug ved fremstilling af motorkøretøjer (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 91 00 *ex 8409 99 00	50 55	<p>Udstødningsmanifold med turboladerhus med:</p> <ul style="list-style-type: none"> — varmebestandighed på ikke over 1 050 °C, og — med en udboing til montering af turbinehjulet med en diameter på 28 mm eller derover, men ikke over 130 mm 	0 %	p/st	31.12.2018
*ex 8409 99 00	60	<p>Indsugningsmanifold til luftforsyning til motorcylindrene, som består af mindst:</p> <ul style="list-style-type: none"> — et gasspjæld — en ladetryksensor <p>til brug ved fremstilling af motorer med kompressionstænding til motorkøretøjer (2)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 99 00	70	Luftindtags- og udstødningsventil af metallegering med en Rockwell-hårdhed HRC 20 eller derover, men ikke over HRC 50, til brug ved fremstilling af motorer med kompressionstænding til motorkøretøjer (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 99 00	80	<p>Højtryksolieindsprøjtningssdyse til køling og smøring af motorstempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> — med et åbningstryk på 1 bar eller derover, men ikke over 3 bar — med et lukketryk på over 0,7 bar — med en envejsventil <p>til brug ved fremstilling af motorer med kompressionstænding til motorkøretøjer (2)</p>	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 8411 99 00	20	Hjulformet gasturbinekomponent med blade, af den art der anvendes til turboladere: <ul style="list-style-type: none"> — af en præcisionsstøbt nikkelbaseret legering, der opfylder standard DIN G- NiCr13Al6MoNb, DIN G- NiCr13Al16MoNb, DIN G- NiCo10W10Cr9AlTi, DIN G- NiCr12Al6MoNb eller AMS AISI:686 — med en varmebestandighed på ikke over 1 100 °C — med en diameter på 28 mm eller derover, men ikke over 180 mm — med en højde på 20 mm eller derover, men ikke over 150 mm 	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8411 99 00	30	Turboladerhus: <ul style="list-style-type: none"> — med en varmebestandighed på ikke over 1 050 °C og — med en udboring til montering af turbinehjulet på 28 mm eller mere, men ikke over 130 mm 	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 8414 80 22 *ex 8414 80 80	20 20	Luftmembrankompressor med: <ul style="list-style-type: none"> — en kapacitet på 4,5 l/min. eller derover, men ikke over 7 l/min. — en indgangseffekt på ikke over 8,1 W, og — et overtryk på ikke over 400 hPa (0,4 bar) af den art der anvendes ved fremstilling af sæder til motorkøretøjer	0 %	-	31.12.2022
*ex 8415 90 00	55	Aftagelig, lysbuesvejset filtørtørrer af aluminium med polyamid- og keramikelementer, med: <ul style="list-style-type: none"> — en længde på 143 mm eller derover, men ikke over 292 mm — en diameter på 31 mm eller derover, men ikke over 99 mm — en zinkblomstlængde på ikke over 0,2 mm og en tykkelse på ikke over 0,06 mm, og — en diameter for faste partikler på ikke over 0,06 mm af en art, der anvendes i luftkonditioneringsystemer til biler	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8431 20 00	30	Drivakselenhed med differentiale, reduktionsgear, kronhjul, kardanakslar, hjulnav, bremsrør og arme til montering af mast til brug ved fremstilling af køretøjer henhørende under position 8427 (2)	0 %	p/st	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 8481 80 69	60	4-vejs reverseringsventil til kølemidler, der består af: — en pilotmagnetventil — et ventilhus af messing med glider, med tilslutninger i kobber og med et arbejdstryk på op til 4,5 MPa	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8482 10 10 *ex 8482 10 90	40 30	Kuglelejer: — med en indvendig diameter på 3 mm og derover — med en udvendig diameter på ikke over 100 mm — med en bredde på ikke over 40 mm — også udstyret med støvtætning til brug ved fremstilling af styreapparater med remtræk til motor, elektriske servostyringssystemer, styrehuse eller kugleskruer til styrehuse (²)	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 8483 30 32 *ex 8483 30 38	20 50	Lejehus af den art, der anvendes i turboladere: — af præcisionsstøbt gråt støbejern, der opfylder standard DIN EN 1561 — med olie kamre — uden lejer — med en diameter på 50 mm eller derover, men ikke over 250 mm — med en højde på 40 mm eller derover, men ikke over 150 mm — også med vandkamre og forbindelsesdele	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8483 40 90	20	Hydrostatisk transmission med: — mål (uden aksler) på ikke over 154 mm × 115 mm × 108 mm — en vægt på ikke over 3,3 kg — en maksimal rotationshastighed for indgangsakslens på 2 700 omdr./min eller derover, men ikke over 3 200 omdr./min — en omdrejningshastighed for udgangsakslens på ikke over 10,4 Nm — en rotationshastighed for udgangsakslens på ikke over 930 omdr./min ved 2 800 omdr./min indgangshastighed, og — et driftstemperaturinterval på - 5 °C eller derover, men ikke over + 40 °C til brug ved fremstilling af håndbetjente græs-slåmaskiner henhørende under position 8433 11 90 (²)	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 8483 40 90	30	<p>Hydrostatisk transmission med</p> <ul style="list-style-type: none"> — en reduktion på 20,63:1 eller derover, men ikke over 22,68:1, — en indgangshastighed på 1 800 omdr./min eller derover belastet, men ikke over 3 000 omdr./min ubelastet — et kontinuerligt udgangsmoment på 142 Nm eller derover, men ikke over 156 Nm — et periodisk udgangsmoment på 264 Nm eller derover, men ikke over 291 Nm, og — en akseldiameter på 19,02 mm eller derover, men ikke over 19,06 mm — uanset om den har en blæser eller en remskive med indbygget blæser <p>til brug ved fremstilling af selvkørende græsslåmaskiner med sæde henhørende under underposition 8433 11 51 og traktorer henhørende under underposition 8701 91 90, hvis hovedfunktion er græsslåmaskine (?)</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8501 10 99	60	<p>Jævnstrømsmotor</p> <ul style="list-style-type: none"> — med en rotorhastighed på 3 500 omdrejninger i minuttet eller derover, dog ikke over 5 000 i fuld tilstand og 6 500 i tom tilstand — med en strømforsyningsspænding på 100 V eller derover, men ikke over 240 V, <p>til brug ved fremstilling af elektriske friturekoger (?)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 20 00	30	<p>Elektriske (jævnstrøm/vekselstrøm) universalmotorer med</p> <ul style="list-style-type: none"> — en nominel effekt på 1,2 kW — en forsyningsspænding på 230 V, og — motorbremse — samlet som reduktionsgear med udgangsaksel, der er indsat i et plasthus, <p>til brug som elektrisk drivsystem til en græsslåmaskines blade (?)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 31 00	25	<p>Jævnstrømsmotor, børsteløs:</p> <ul style="list-style-type: none"> — med en udvendig diameter på 80 mm eller derover, men ikke over 100 mm 	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — med en forsyningspænding på 12 V — med en afgivet effekt ved 20 °C på 300 W eller derover, men ikke over 750 W — med et drejningsmoment ved 20 °C på 2,00 Nm eller derover, men ikke over 7,00 Nm — med en nominel hastighed ved 20°C på 600 rpm eller derover, men ikke over 3 100 rpm — med eller uden en sensor for rotorens vinkelposition af resolvertypen eller hall-effekttypen, af den art, der anvendes i servostyringssystemer til biler			
*ex 8501 31 00	75	Aggregat af børsteløs jævnstrømsmotor bestående af en motor og transmission med: <ul style="list-style-type: none"> — elektronisk styring, som benytter Hall effekt-sensorer — en indgangsspænding på 9 V eller derover, men ikke over 16 V — en udvendig motordiameter på 70 mm eller derover, men ikke over 80 mm — en motorudgangseffekt på 350 W eller derover, men ikke over 550 W — et maksimalt drejningsmoment på 50 Nm eller derover, men ikke over 52 Nm — et maksimalt omdrejningstal på 280 omdr./min eller derover, men ikke over 300 omdr./min — en koaksial udgangsaksel med noter og en udvendig diameter på 20 mm (± 1 mm), 17 tænder og en mindste tandlængde på 25 mm (± 1 mm) og — en afstand mellem bunden af noterne på 119 mm (± 1 mm) til brug ved fremstilling af terrængående køretøjer (ATV'er eller UTV'er) (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8501 31 00 *ex 8501 32 00	78 75	Børsteløs og permanent magnetiseret jævnstrømsmotor, egnet til biler, med: <ul style="list-style-type: none"> — en specificeret hastighed på højst 4 100 omdr./min — en mindsteeffekt på 400 W, men ikke over 1,3 kW (ved 12 V) — en flangediameter på 90 mm eller derover, men ikke over 150 mm — en længde på højst 200 mm, målt fra begyndelsen af akslen til den ydre ende 	0 %	—	31.12.2020

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — et hus med en længde på højst 160 mm, målt fra begyndelsen af flangen til den ydre ende — et maksimalt todelt (basishus, herunder elektriske komponenter og flange med mindst 2 og højst 6 borehuller) pressestøbt hus af aluminium med eller uden forsegling (rille med O-ring og fedt) — en stator med enkelt t-tandsudformning og enkeltspoleviklinger i 12/8-topologi og — udvendige magneter 			
*ex 8501 62 00	30	<p>Brændselscellesystem</p> <ul style="list-style-type: none"> — som minimum bestående af fosforsyrebrændselsceller — i et kabinet med integreret vandstyring og gasbehandling — til anvendelse som permanent, stationær energiforsyning 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8503 00 99	40	<p>Membran til brændselsceller, i ruller eller folier, med en bredde på 150 cm eller derunder, af den art, som udelukkende anvendes til brændselsceller henhørende under pos. 8501</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 31 80	40	<p>Elektriske transformatorer:</p> <ul style="list-style-type: none"> — med effekt 1 kVA og derunder — uden stik og kabler <p>til indvendig montering ved fremstillingen af dekodere og fjernsyn (?)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8504 40 82	40	<p>Trykt kredsløb med en ensretterbro og andre aktive og passive komponenter</p> <ul style="list-style-type: none"> — med to udgangskonnektorer — med to indgangskonnektorer, som er tilgængelige og kan benyttes parallelt — kan skifte mellem fuldt oplyst og dæmpet driftstilstand — med en indgangsspænding på 40 V (+ 25 % - 15 %) eller 42 V (+ 25 % - 15 %) i fuldt oplyst tilstand og en indgangsspænding på 30 V (\pm 4 V) i dæmpet driftstilstand, eller — med en indgangsspænding på 230 V (+ 20 % - 15 %) i fuldt oplyst driftstilstand og en indgangsspænding på 160 V (\pm 15 %) i dæmpet driftstilstand, eller 	0 %	p/st	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — med en indgangsspænding på 120 V (15 % – 35 %) i fuldt oplyst driftstilstand og en indgangsspænding på 60 V (\pm 20 %) i dæmpet driftstilstand — med en indgangsstrøm, der når 80 % af sin nominelle værdi i løbet af højst 20 ms — med en indgangsfrekvens på mindst 45 Hz, men højst 65 Hz for 42 V og 230 V, og 45-70Hz for 120 V-udgaverne — med et maksimalt påslagsstrømsoversving på højst 250 % af indgangsstrømmen — med en periode med påslagsstrømsoversving på højst 100 ms — med et maksimalt påslagsstrømsundersving på højst 50 % af indgangsstrømmen — med en periode med påslagsstrømsundersving på højst 20 ms — med en forudfastsat udgangsstrøm — med en udgangsstrøm, som når 90 % af sin nominelle forudfastsatte værdi i løbet af højst 50 ms — med en udgangsstrøm, som når nul inden for 30 ms efter afbrydelse af indgangsspændingen — med en defineret fejlstatus i tilfælde af ingen eller for stor belastning (EOL-funktion) 			
*ex 8504 40 82	50	<p>Elektrisk ensretter:</p> <ul style="list-style-type: none"> — med en indgangsvekselspænding på 100-240 V ved en frekvens på 50-60 Hz — med to udgangsjævnspændinger, heraf en på 9 V eller derover, men ikke over 12 V, og en på 396 V eller derover, men ikke over 420 V — med udgangskabler uden konnektorer, og — i et plastkabinet på 110 mm (\pm 0,5 mm) \times 60 mm (\pm 0,5 mm) \times 38 mm (\pm 1 mm) <p>til brug ved fremstilling af varer med IPL (intense pulserende lys) ⁽²⁾</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 50 95	50	<p>Solenoide med:</p> <ul style="list-style-type: none"> — et effektforbrug på ikke over 6 W 	0 %	p/st	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — en isolationsmodstand på mere end 100 megaohm og — en åbning på 11,4 mm eller derover, men ikke over 11,8 mm 			
*ex 8505 11 00	50	<p>Specialformede stænger, der indeholder neodymium, jern og bor, til fremstilling af permanente magneter ved magnetisering med</p> <ul style="list-style-type: none"> — en længde på 15 mm eller derover, men ikke over 52 mm — en bredde på 5 mm eller derover, men ikke over 42 mm <p>af den slags, der anvendes til fremstilling af elektriske servomotorer til industriel automatisering</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8505 11 00	60	<p>Ringe, rør, bøsninger eller muffers fremstillet af en legering af neodym, jern og bor, med:</p> <ul style="list-style-type: none"> — en diameter på ikke over 45 mm — en højde på ikke over 45 mm <p>af den art, der anvendes til fremstilling af permanente magneter ved magnetisering</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8505 19 90	50	<p>Emner af agglomereret ferrit i form af rektangulære prizmer til fremstilling af permanente magneter efter magnetisering</p> <ul style="list-style-type: none"> — med eller uden skråtskårne kanter — med en længde på 27 mm eller derover, men ikke over 32 mm ($\pm 0,15$ mm) — med en bredde på 8,5 mm eller derover, men ikke over 9,5 mm (+ 0,05 mm / - 0,09 mm) — med en tykkelse på 5,5 mm eller derover, men ikke over 5,8 mm (+ 0/- 0,2 mm), og — med en vægt på 6,1 g eller derover, men ikke over 8,3 g 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	25	<p>Rektangulære moduler til indbygning i genopladelige lithium-ion batterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> — med en bredde på: 352,5 mm (± 1 mm) eller 367,1 mm (± 1 mm) — med en dybde på: 300 mm (± 2 mm) eller 272,6 mm (± 1 mm) — med en højde på: 268,9 mm ($\pm 1,4$ mm) eller 229,5 mm (± 1 mm) 	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — med en vægt på: 45,9 kg eller 46,3 kg — med en kapacitet på: 75 Ah og — med nominel spænding på: 60 V 			
*ex 8507 60 00	50	<p>Moduler til samling af genopladelige litium-ion akkumulatører med:</p> <ul style="list-style-type: none"> — en længde på 298 mm eller derover, men ikke over 408 mm — en bredde på 33,5 mm eller derover, men ikke over 209 mm — en højde på 138 mm eller derover, men ikke over 228 mm — en vægt på 3,6 kg eller derover, men ikke over 17 kg, og — en effekt på 458 Wh eller derover, men ikke over 2 158 Wh 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	53	<p>Batterier af lithium-ionakkumulatører eller genopladeligt modul med:</p> <ul style="list-style-type: none"> — en længde på 1 203 mm eller derover, men ikke over 1 297 mm — en bredde på 282 mm eller derover, men ikke over 772 mm — en højde på 792 mm eller derover, men ikke over 839 mm — en vægt på 253 kg eller derover, men ikke over 293 kg — en effekt på 22 kWh eller 26 kWh, og — bestående af 24 eller 48 moduler 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8511 30 00	55	<p>Tændspole:</p> <ul style="list-style-type: none"> — af en længde på 50 mm eller derover, men ikke over 200 mm — med en driftstemperatur på – 40 °C eller derover, men ikke over 140 °C, og — med en spænding på 9 V eller derover, men ikke over 16 V — også med tilslutningskabel <p>til brug ved fremstilling af motorer til motor-køretøjer (?)</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8516 90 00	70	<p>Indvendig beholder:</p> <ul style="list-style-type: none"> — med åbninger i siden og midten — af hærdet aluminium — med en keramisk belægning, varmebestandig til mere end 200 °C <p>til brug ved fremstilling af elektriske friturekoger (?)</p>	0 %	p/st	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 8518 29 95	30	Højttalere: — med en impedans på 3 ohm eller derover, men ikke over 16 ohm — med en nominel effekt på 2 W eller derover, men ikke over 20 W — med eller uden plastikbeslag og — med eller uden elektriske kabler forsynet med forbindelsesdele af den art, der anvendes til fremstilling af fjernsynsmodtagere, videomonitorer og underholdningsudstyr i hjemmet	0 %	—	31.12.2022
*ex 8526 91 20	30	Kontrolenhed til nødopkaldssystemet med GSM- og GPS-modul, til brug ved fremstilling af varer henhørende under kapitel 87 (?)	0 %	—	31.12.2019
*ex 8529 90 65	75	Moduler, der i det mindste omfatter halvlederchips til: — generering af drivsignaler til pixelstyring eller — pixelstyring	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8529 90 92	70	Rektangulær chassis og frontramme: — af en aluminiumslegering, der indeholder silicium og magnesium — med en længde på 500 mm eller derover, men ikke mere end 2 200 mm — med en bredde på 300mm og derover, men ikke over 1 500 mm af den type, der anvendes til produktion af fjernsynsapparater	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	51	Konnektorer af SCART-typen, indbygget i et hus af plast eller metal, med 21 ben i to rækker, til brug ved fremstilling af varer henhørende under pos. 8521 og 8528 (?)	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	88	Hunstik og grænseflader til SD-kort, CompactFlash-hukommelseskort, smartcard og fælles interfacemoduler (kort), af den art, der anvendes til lodning på trykte kredsløbskort for at forbinde elektriske apparater og -kredsløb og afbryde eller beskytte elektriske kredsløb med en driftsspænding på ikke over 1 000 V	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 90 95	40	Kontaktninger — af kobber — belagt med en sølv/nikkel-legering AgNi10 eller med sølv med 11,2 vægtprocent (\pm 1,0 vægtprocent) tinoxid og indiumoxid i alt	0 %	p/st	31.12.2020

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — med en belægningstykkelse på 0,3 mm (–0/+ 0,015 mm) — også forgyldt 			
*ex 8537 10 91	70	<p>Programmerbar hukommelsesstyring til en spænding på ikke over 1 000 V, af den art, der anvendes til drift af en forbrændingsmotor og/eller forskellige aktuatorer, der fungerer sammen med en forbrændingsmotor, omfattende mindst</p> <ul style="list-style-type: none"> — et trykt kredsløbskort med aktive og passive komponenter — et aluminiumhus og — flere stik 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8544 20 00	30	<p>Antennekabel til transmission af radiosignaler (AM/FM) og evt. også GPS-signaler, der består af:</p> <ul style="list-style-type: none"> — et koaksialkabel — to stik eller derover og — 3 plastikclips eller derover til fastgørelse på instrumentbrættet <p>af den art, som anvendes til fremstilling af varer henhørende under kapitel 87</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00	35	<p>Ledningsnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — med en driftsspænding på 12 V — omviklet med tape og overtrukket med plastslange — med 16 tråde eller derover, og alle kontaktpunkter belagt med tin eller forsynet med konnektorer <p>til brug ved fremstilling af terrængående køretøjer (ATV'er eller UTV'er) (2)</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00	85	<p>Tolederforlængerledning med to stikforbindelser, der som minimum indeholder:</p> <ul style="list-style-type: none"> — en gummitulle, — et fastgøringsbeslag af metal <p>af den art, der anvendes til at forbinde køretøjshastighedsensorer ved fremstilling af køretøjer henhørende under kapitel 87</p>	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8544 42 90	65				
*ex 8548 10 29	10	Brugte lithium-ion- og nikkel-metalhydridakkumulatorer	0 %	—	31.12.2018
*ex 8708 40 20	30	<p>Automatgearkasse med en hydraulisk drejningsmomentomformer med</p> <ul style="list-style-type: none"> — mindst otte gear 	0 %	—	31.12.2022

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		<ul style="list-style-type: none"> — et motordrejningsmoment på 300 Nm eller derover og — tværliggende eller langsliggende motorinstallation til brug ved fremstilling af motorkøretøjer henhørende under position 8703 ⁽²⁾			
*ex 8708 40 20 *ex 8708 40 50	40 30	Gearkasseaggregat med en eller to indgange og mindst tre udgange i et hus af støbt aluminium med hovedmål (eksklusive aksler) på ikke over 445 mm (bredde) × 462 mm (højde), 680 mm længde med mindst: <ul style="list-style-type: none"> — en udgangsaksel med udvendig not — en drejefbryder, hvormed gearret angives, og — muligheden for at indbygge et differentiale til brug ved fremstilling af terrængående køretøjer (ATV'er eller UTV'er) ⁽²⁾ 	0 %	—	31.12.2021
*ex 8708 50 20 *ex 8708 50 99 *ex 8708 99 10 *ex 8708 99 97	40 30 70 80	Gearkasse (transmission) med en indgang og to udgange i et hus af støbt aluminium med hovedmål på ikke over 148 mm (± 1 mm) × 213 mm (± 1 mm) × 273 mm (± 1 mm), som minimum forsynet med: <ul style="list-style-type: none"> — to elektromagnetiske envejskoblinger i et hus, der arbejder i begge retninger — en indgangsaksel med en ydre diameter på 24 mm (± 1 mm), afsluttet i en not med 22 tænder — en koaksial udgangsbøsning med en indre diameter på 22 mm eller derover, men ikke over 30 mm, afsluttet i en not med 22 tænder eller derover, men ikke over 28 tænder til brug ved fremstilling af terrængående køretøjer (ATV'er eller UTV'er) ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2021
*ex 8708 93 10 *ex 8708 93 90	30 30	Mekanisk drevet centrifugalkobling til brug med en elastomerrem i tørre omgivelser i en trinløst variabel transmission (CVT), udstyret med: <ul style="list-style-type: none"> — elementer, der aktiverer koblingen ved en given rotation og (således) genererer centrifugalkraft — en aksel med tilspidsning på fem grader eller derover, men ikke over 6 grader 	0 %	—	31.12.2021

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom told-sats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
		— tre vægte og — en trykfjeder til brug ved fremstilling af terrængående køretøjer (ATV'er eller UTV'er) ⁽²⁾			
*ex 8708 99 97	85	Elektropletterede indre eller ydre dele bestående af: — et copolymer af acrylonitril-butadien-styren (ABS), også blandet med polycarbonat — lag af kobber, nikkel og krom til brug ved fremstilling af motorkøretøjer henhørende under pos. 8701-8705 ⁽²⁾	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9001 20 00	10	Materiale bestående af polariserende folie, også i ruller, der på den ene eller begge sider er forstærket med et gennemsigtigt materiale, også med et klæbelag, på den ene side eller begge sider dækket af en slipfolie	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 50 41 *ex 9001 50 49	40 40	Organisk, uslebent, korrigerende brilleglas med begge sider færdigbearbejdede, som skal gennemgå en coatingproces, farvning, afrunding, montering eller enhver anden form for væsentlig proces, til brug ved fremstilling af korrektionsbriller ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 90 00	25	Uindfattede optiske artikler fremstillet af støbt infrarødtransmitterende chalkogenidglas eller en kombination af infrarødtransmitterende chalkogenidglas og et andet linsemateriale	0 %	—	31.12.2018
*ex 9002 11 00	20	Objektiver — som ikke måler mere end 80 mm × 55 mm × 50 mm — med en opløsning på 160 linjer pr. mm eller derover — med en zoomfaktor på 18 af den slags, der anvendes til fremstilling af dokumentkameraer eller kameraer til livebilleder	0 %	—	31.12.2022
*ex 9002 11 00	40	Objektiver — som ikke måler mere end 125 mm × 65 mm × 65 mm — med en opløsning på 125 linjer pr. mm eller derover — med en zoomfaktor på 16 af den slags, der anvendes til fremstilling af dokumentkameraer eller kameraer til livebilleder	0 %	—	31.12.2018

KN-kode	Taric	Varebeskrivelse	Autonom toldsats	Supplerende enhed	Planlagt dato for obligatorisk revision
*ex 9002 11 00	85	Objektiv med: — en billedvinkel på 50° eller derover, men ikke over 200° — en brændvidde på 1,16 mm eller derover, men ikke over 5,45 mm — en blænde på f/2,0 eller derover, men ikke over-f/2,6, og — en diameter på 5 mm eller derover, men ikke over 18,5 mm til brug ved fremstilling af CMOS-kameraer til køretøjer ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2019
*ex 9002 90 00	40	Indfattede linser fremstillet af støbt infrarødtransmitterende chalkogenidglas eller en kombination af infrarødtransmitterende chalkogenidglas og et andet linsemateriale	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9032 89 00	40	Digital ventilstyring til regulering af væsker og gasser	0 %	p/st	31.12.2022

⁽²⁾ Denne toldsuspension forudsætter toldtilsyn med den særlige anvendelse i overensstemmelse med artikel 254 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013 om EU-toldkodeksen (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

⁽³⁾ Kun værditolden suspenderes. Den specifikke toldsats finder fortsat anvendelse.

⁽⁴⁾ Tilsyn med import af varer, der er omfattet af denne toldsuspension, etableres i henhold til proceduren i artikel 55 og 56 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/2447 af 24. november 2015 om gennemførelsesbestemmelser til visse bestemmelser i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen (EUT L 343 af 29.12.2015, s. 558).

* En nyligt indført foranstaltning eller en foranstaltning med ændrede betingelser.

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/2468**af 20. december 2017****om administrative og videnskabelige krav til traditionelle fødevarer fra tredjelande, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 af 25. november 2015 om nye fødevarer, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 og Kommissionens forordning (EF) nr. 1852/2001 (¹), særlig artikel 20 og artikel 35, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EU) 2015/2283 er der fastsat bestemmelser om markedsføring og anvendelse af nye fødevarer i Unionen.
- (2) I henhold til artikel 20 i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommissionen vedtage gennemførelsesretsakter vedrørende administrative og videnskabelige krav til traditionelle fødevarer fra tredjelande.
- (3) Uden at artikel 5, 15 og 16 i forordning (EU) 2015/2283 derved tilsidesættes, bør Kommissionen verificere, om anmeldelsen er omfattet af nævnte forordnings anvendelsesområde, og anmeldelsens eller ansøgningens gyldighed.
- (4) Anmeldelser, jf. artikel 14 i forordning (EU) 2015/2283, bør indeholde tilstrækkelige oplysninger og videnskabelig dokumentation, til at Kommissionen kan verificere gyldigheden heraf, og til at sætte medlemsstaterne og autoriteten i stand til at evaluere en langvarig sikker anvendelse af den traditionelle fødevarer fra et tredjeland.
- (5) Ansøgninger, jf. artikel 16 i forordning (EU) 2015/2283, bør indeholde tilstrækkeligt med oplysninger og videnskabelig dokumentation til, at Kommissionen kan verificere deres gyldighed, og til at sætte autoriteten i stand til at udføre fyldestgørende risikovurderinger.
- (6) Når ansøgeren indgiver en anmeldelse eller en ansøgning om tilføjelse, fjernelse eller ændring af anvendelsesbetingelser, specifikationer, yderligere specifikke mærkningskrav eller krav om overvågning efter markedsføringen af en godkendt traditionel fødevarer fra et tredjeland, skal ansøgeren ikke nødvendigvis fremlægge alle de data, der kræves til sikkerhedsvurderingen, hvis ansøgeren fremlægger en passende verificerbar begrundelse.
- (7) Udvekslingen af oplysninger mellem Kommissionen, medlemsstaterne og autoriteten bør give mulighed for, at der, når det er nødvendigt, forelægges behørigt begrundede sikkerhedsrelaterede indsigelser for Kommissionen.
- (8) Autoritetens udtalelse bør give tilstrækkelige oplysninger til vurdering af, om den påtænkte anvendelse af den traditionelle fødevarer fra et tredjeland er sikker for forbrugere.
- (9) I henhold til artikel 35, stk. 3, i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommissionen vedtage gennemførelsesretsakter vedrørende de krav, der er omhandlet i artikel 20, i nævnte forordning.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

(¹) EUTL 327 af 11.12.2015, s. 1.

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Anvendelsesområde og genstand

Ved nærværende forordning fastsættes der gennemførelsesbestemmelser til artikel 20 i forordning (EU) 2015/2283 for så vidt angår de administrative og videnskabelige krav til traditionelle fødevarer fra tredjelande og de overgangsforanstaltninger, der er omhandlet i artikel 35, stk. 3, i nævnte forordning.

Den finder anvendelse på anmeldelser og ansøgninger som omhandlet i artikel 14 og 16 i forordning (EU) 2015/2283.

Artikel 2

Definitioner

Ud over de definitioner, der er fastsat i artikel 2 og 3 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 ⁽¹⁾ og i forordning (EU) 2015/2283, forstås ved:

- a) »anmeldelse«: et selvstændigt dossier, som omfatter de oplysninger og videnskabelige data, der indgives i overensstemmelse med artikel 14 i forordning (EU) 2015/2283
- b) »ansøgning«: et selvstændigt dossier, som omfatter de oplysninger og videnskabelige data, der indgives i overensstemmelse med artikel 16 i forordning (EU) 2015/2283

Artikel 3

En anmeldelses struktur, indhold og udformning

1. En anmeldelse skal indgives elektronisk til Kommissionen og skal bestå af følgende:
 - a) et følgebrev
 - b) et teknisk dossier
 - c) et sammendrag af dossieret.
2. Følgebrevet omhandlet i stk. 1, litra a), skal udformes i overensstemmelse med modellen i bilag I.
3. Det tekniske dossier omhandlet i stk. 1, litra b), skal indeholde følgende:
 - a) de administrative data, jf. artikel 5
 - b) de videnskabelige data, jf. artikel 6.
4. Når ansøgeren indgiver en anmeldelse om ændring af anvendelsesbetingelser, specifikationer, specifikke mærkningskrav eller krav om overvågning efter markedsføringen af en godkendt traditionel fødevarer fra et tredjeland, skal ansøgeren ikke nødvendigvis fremlægge alle de data, der kræves i henhold til artikel 6, hvis ansøgeren fremlægger en verificerbar begrundelse, der forklarer, at de foreslåede ændringer ikke berører resultaterne af den eksisterende sikkerhedsvurdering.
5. Sammendraget af dossieret, jf. stk. 1, litra c), skal indeholde dokumentation for, at anvendelsen af en traditionel fødevarer fra et tredjeland opfylder betingelserne i artikel 7 i forordning (EU) 2015/2283.

Artikel 4

En ansøgnings struktur, indhold og udformning

1. En ansøgning skal indgives elektronisk til Kommissionen og skal bestå af følgende:
 - a) et følgebrev
 - b) et teknisk dossier
 - c) et sammendrag af dossieret
 - d) behørigt begrundede sikkerhedsrelaterede indsigelser, jf. artikel 15, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283
 - e) ansøgerens svar på behørigt begrundede sikkerhedsrelaterede indsigelser.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

2. Følg brevet omhandlet i stk. 1, litra a), skal udformes i overensstemmelse med modellen i bilag II.
3. Det tekniske dossier omhandlet i stk. 1, litra b), skal indeholde følgende:
 - a) de administrative data, jf. artikel 5
 - b) de videnskabelige data, jf. artikel 6.
4. Når ansøgeren indgiver en ansøgning om ændring af anvendelsesbetingelser, specifikationer, specifikke mærkningskrav eller krav om overvågning efter markedsføringen af en godkendt traditionel fødevarer fra et tredjeland, skal ansøgeren ikke nødvendigvis fremlægge alle de data, der kræves i henhold til artikel 6, hvis ansøgeren fremlægger en verificerbar begrundelse, der forklarer, at de foreslåede ændringer ikke berører resultaterne af den eksisterende sikkerhedsvurdering.
5. Sammendraget af dossieret, jf. stk. 1, litra c), skal indeholde dokumentation for, at anvendelsen af en traditionel fødevarer fra et tredjeland opfylder betingelserne i artikel 7 i forordning (EU) 2015/2283.

Artikel 5

Administrative data, der skal fremlægges i en anmeldelse eller en ansøgning

Ud over de oplysninger, der er omhandlet i artikel 14 i forordning (EU) 2015/2283, skal anmeldelserne og ansøgningerne omfatte følgende administrative data:

- a) navn, adresse og kontaktoplysninger for den person, der er ansvarlig for dossieret, og som er bemyndiget til at kommunikere med Kommissionen på ansøgerens vegne
- b) dossierets indgivelsesdato
- c) dossierets indholdsfortegnelse
- d) en detaljeret liste over dokumenter, der er vedhæftet dossieret som bilag, herunder henvisninger til titler, bind og sidetal
- e) en liste over de dele af dossieret, der skal behandles fortroligt, jf. artikel 23 i forordning (EU) 2015/2283 og de regler, der er fastsat i bilag III til nærværende forordning.

Artikel 6

Videnskabelige data, der skal fremlægges i en anmeldelse eller en ansøgning

1. Det dossier, der indgives til støtte for en anmeldelse eller ansøgning vedrørende godkendelse af en traditionel fødevarer fra et tredjeland, skal muliggøre en vurdering med hensyn til en langvarig sikker anvendelse af den pågældende traditionelle fødevarer fra et tredjeland.
2. Ansøgeren skal fremlægge en kopi af dokumentationen for den procedure, der blev fulgt ved dataindsamlingen.
3. Ansøgeren skal fremlægge en beskrivelse af strategien for sikkerhedsevaluering og begrunde, hvorfor specifikke undersøgelser eller oplysninger er medtaget eller udelukket.
4. Ansøgeren skal foreslå en samlet konklusion om sikkerheden ved de foreslåede anvendelser af den traditionelle fødevarer fra et tredjeland. Den samlede vurdering af eventuel risiko for menneskers sundhed foretages under hensyntagen til menneskers kendte eller sandsynlige eksponering.

Artikel 7

Verifikation af en anmeldelses gyldighed

1. Efter at have modtaget en anmeldelse af en traditionel fødevarer fra et tredjeland skal Kommissionen uden ophold verificere, om den pågældende fødevarer falder ind under anvendelsesområdet for forordning (EU) 2015/2283, og om anmeldelsen opfylder de krav, der er fastsat i artikel 3, 5 og 6 i nærværende forordning.
2. Kommissionen kan anmode ansøgeren om supplerende oplysninger vedrørende anmeldelsens gyldighed og underrette ansøgeren om fristen for, hvornår oplysningerne senest skal fremlægges.
3. Uanset stk. 1 i nærværende artikel, og uden at artikel 14 i forordning (EU) 2015/2283 derved tilsidesættes, kan anmeldelser betragtes som gyldige, selv om de ikke indeholder alle de elementer, der foreskrives ved artikel 3, 5 og 6 i nærværende forordning, forudsat at ansøgeren har indgivet verificerbare begrundelser for hvert af de elementer, der mangler.

4. Kommissionen underretter ansøgeren, medlemsstaterne og autoriteten om, hvorfor anmeldelsen betragtes som ugyldig.

Artikel 8

Verifikation af en ansøgnings gyldighed

1. Efter at have modtaget en ansøgning om godkendelse af en traditionel fødevare fra et tredjeland skal Kommissionen uden ophold verificere, om ansøgningen opfylder kravene i artikel 4-6.
2. Kommissionen kan anmode ansøgeren om supplerende oplysninger vedrørende ansøgningens gyldighed og underrette ansøgeren om fristen for, hvornår oplysningerne senest skal fremlægges.
3. Uanset stk. 1 i nærværende artikel, og uden at artikel 16 i forordning (EU) 2015/2283 derved tilsidesættes, kan ansøgninger betragtes som gyldige, selv om de ikke indeholder alle de elementer, der foreskrives ved artikel 4-6 i nærværende forordning, forudsat at ansøgeren har indgivet verificerbare begrundelser for hvert af de elementer, der mangler.
4. Kommissionen underretter ansøgeren, medlemsstaterne og autoriteten om, hvorvidt ansøgningen anses for gyldig eller ej. Hvis ansøgningen ikke anses for gyldig, skal Kommissionen angive grundene til, at den ikke er gyldig.

Artikel 9

Behørigt begrundede sikkerhedsrelaterede indsigelser

1. Efter modtagelse af en gyldig anmeldelse kan Kommissionen, medlemsstaterne og autoriteten rådføre sig med hinanden i løbet af de første tre måneder af det tidsrum, der er fastsat i artikel 15, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283.
2. De behørigt begrundede sikkerhedsrelaterede indsigelser fra en medlemsstat eller autoriteten til Kommissionen, jf. artikel 15, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283, skal indeholde følgende oplysninger:
 - a) navnet på og en beskrivelse af den traditionelle fødevare fra et tredjeland
 - b) en videnskabelig erklæring om, hvorfor den pågældende traditionelle fødevare fra et tredjeland kan udgøre en sikkerhedsrisiko for menneskers sundhed.

Artikel 10

Oplysninger, der skal være med i autoritetens udtalelse

1. Autoritetens udtalelse skal indeholde følgende oplysninger:
 - a) identitet og karakteristika for den traditionelle fødevare fra et tredjeland
 - b) vurdering af langvarig sikker anvendelse i et tredjeland
 - c) en samlet risikovurdering, som om muligt fastsætter sikkerheden ved den traditionelle fødevare fra et tredjeland, og som fremhæver usikkerhedsmomenter og begrænsninger, hvis det er relevant
 - d) konklusioner.
2. Kommissionen kan udbede sig supplerende oplysninger i sin anmodning om myndighedens udtalelse.

Artikel 11

Overgangsforanstaltninger

De anmeldelser, der er omhandlet i artikel 35, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283, indgives til Kommissionen senest den 1. januar 2019.

*Artikel 12***Ikrafttræden og anvendelse**

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. december 2017.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

BILAG I

Model til følgebrev, der ledsager en anmeldelse vedrørende en traditionel fødevarer fra et tredjeland, jf. kravene i artikel 14 i forordning (EU) 2015/2283

EUROPA-KOMMISSIONEN

Generaldirektorat

Direktorat

Kontor

Dato:

Vedr.: Anmeldelse med henblik på godkendelse af en traditionel fødevarer fra et tredjeland i henhold til forordning (EU) 2015/2283

(Sæt kryds i den relevante rubrik)

- Anmeldelse med henblik på godkendelse af en ny traditionel fødevarer
- Anmeldelse med henblik på tilføjelse, fjernelse eller ændring af betingelserne for anvendelse af en allerede godkendt traditionel fødevarer. Anfør en henvisning til anmeldelsen.
- Anmeldelse med henblik på tilføjelse, fjernelse eller ændring af specifikationer for en allerede godkendt traditionel fødevarer. Anfør en henvisning til anmeldelsen.
- Anmeldelse med henblik på tilføjelse, fjernelse eller ændring af yderligere specifikke mærkningskrav vedrørende en allerede godkendt traditionel fødevarer. Anfør en henvisning til anmeldelsen.
- Anmeldelse med henblik på tilføjelse, fjernelse eller ændring af krav om overvågning efter markedsføringen af en allerede godkendt traditionel fødevarer. Anfør en henvisning til anmeldelsen.

Ansøgeren/ansøgerne eller dennes/deres repræsentant/repræsentanter i Unionen

(navn(e), adresse(r) ...)

.....

.....

.....

indgiver denne anmeldelse med henblik på at ajourføre EU-listen over nye fødevarer.

Den traditionelle fødevarers identitet:

.....

.....

Fortrolig behandling ⁽¹⁾. Hvis det er relevant, angivelse af, om ansøgningen indeholder fortrolige oplysninger, jf. artikel 23 i forordning (EU) 2015/2283

- Ja
- Nej

Fødevarer kategorier, anvendelsesbetingelser og mærkningskrav

Fødevarer kategori	Særlige anvendelsesbetingelser	Yderligere specifikke mærkningskrav
—		

Med venlig hilsen

Underskrift

⁽¹⁾ Ansøgere skal anvende modellen i bilag III til at angive, hvilke oplysninger de ønsker at få behandlet fortroligt, og skal fremlægge alle nødvendige oplysninger til støtte for deres anmodning om fortrolig behandling.

Bilag:

- Fuldstændigt teknisk dossier
 - Sammendrag af dossieret
 - Liste over de dele af dossieret, der anmodes om fortrolig behandling af, og verificerbar begrundelse herfor
 - En kopi af de administrative data om ansøgeren/ansøgerne
-

BILAG II

**Model til følgebrev, der ledsager en ansøgning vedrørende en traditionel fødevarer fra et tredjeland,
jf. kravene i artikel 16 i forordning (EU) 2015/2283**

EUROPA-KOMMISSIONEN

Generaldirektorat

Direktorat

Kontor

Dato:

Vedr.: Ansøgning om godkendelse af en traditionel fødevarer fra et tredjeland, jf. kravene i artikel 16 i forordning (EU) 2015/2283

Ansøgeren/ansøgerne eller dennes/deres repræsentant/repræsentanter i Den Europæiske Union

(navn(e), adresse(r) ...)

.....

indgiver denne ansøgning med henblik på at ajourføre EU-listen over nye fødevarer.

Den traditionelle fødevarers identitet:

.....

Fortrolig behandling ⁽¹⁾. Hvis det er relevant, angivelse af, om ansøgningen indeholder fortrolige oplysninger, jf. artikel 23 i forordning (EU) 2015/2283 Ja Nej

Fødevarer kategorier, anvendelsesbetingelser og mærkningskrav

Fødevarer kategori	Særlige anvendelsesbetingelser	Yderligere specifikke mærkningskrav

Med venlig hilsen

Underskrift

Bilag:

- Fuldstændig ansøgning
- Sammendrag af ansøgningen
- Liste over de dele af ansøgningen, der anmodes om fortrolig behandling af, og verificerbar begrundelse herfor
- Dokumenterede data vedrørende de behørigt begrundede sikkerhedsrelaterede indsigelser
- En kopi af de administrative data om ansøgeren/ansøgerne

⁽¹⁾ Ansøgere skal anvende modellen i bilag III til at angive, hvilke oplysninger de ønsker at få behandlet fortroligt, og skal fremlægge alle nødvendige oplysninger til støtte for deres anmodning om fortrolig behandling.

BILAG III

Begrundelse for fortrolig behandling af oplysninger

Dette bilag skal ajourføres under anmeldelses- eller ansøgningsproceduren, hver gang en ansøger indgiver en anmodning om, at oplysninger behandles som fortrolige.

Hvis der knytter sig fortrolige oplysninger til produktionsprocessen, skal der fremlægges en ikke-fortrolig sammenfatning af produktionsprocessen

Oplysninger, der ønskes behandlet fortroligt	Begrundelse
<i>Afsnit x.y (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	
<i>Bilag X (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	
<i>Afsnit x.y. (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	
<i>Bilag X (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/2469**af 20. december 2017****om administrative og videnskabelige krav til ansøgninger, jf. artikel 10 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 af 25. november 2015 om nye fødevarer, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 og Kommissionens forordning (EF) nr. 1852/2001 ⁽¹⁾, særlig artikel 13 og artikel 35, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EU) 2015/2283 er der fastsat bestemmelser om markedsføring og anvendelse af nye fødevarer i Unionen.
- (2) I henhold til artikel 13 i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommissionen vedtage gennemførelsesretsakter vedrørende administrative og videnskabelige datakrav til ansøgninger, jf. artikel 10, stk. 1, i nævnte forordning.
- (3) Uden at artikel 5 og 10 i forordning (EU) 2015/2283 derved tilsidesættes, bør Kommissionen verificere, om ansøgningen er omfattet af nævnte forordnings anvendelsesområde, og ansøgningens gyldighed.
- (4) Ansøgninger, jf. artikel 10, stk. 1, i forordning (EU) 2015/2283, bør indeholde tilstrækkeligt med oplysninger og videnskabelig dokumentation til, at Kommissionen kan verificere deres gyldighed, og til at sætte Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«) i stand til at udføre fyldestgørende risikovurderinger af de nye fødevarer.
- (5) Ansøgningerne bør indeholde nærmere beskrivelser af strategien for sikkerhedsevaluering, rådataene, oplysninger om relevansen af det testmateriale, der er anvendt i de toksikologiske undersøgelser, og testmetoder til påvisning og karakterisering vedrørende industrielt fremstillede nanomaterialer.
- (6) Erfaringerne har vist, at en ny fødevarer bestemt til en bestemt befolkningsgruppe i visse tilfælde også med rimelighed kan forventes at blive konsumeret af andre befolkningsgrupper, og at det kan være nødvendigt med risikostyringsforanstaltninger for at begrænse de potentielle sundhedsrisici for disse andre befolkningsgrupper. Derfor bør der gives tilstrækkelige oplysninger i ansøgningen, så risiciene for de pågældende befolkningsgrupper kan vurderes.
- (7) Når ansøgeren indgiver en ansøgning om tilføjelse, fjernelse eller ændring af anvendelsesbetingelser, specifikationer, yderligere specifikke mærkningskrav eller krav om overvågning efter markedsføringen af en godkendt ny fødevarer, skal ansøgeren ikke nødvendigvis fremlægge alle de data, der kræves til risikovurderingen, hvis ansøgeren fremlægger en verificerbar begrundelse.
- (8) For at sikre, at de toksikologiske undersøgelser er af en bestemt standard, bør de gennemføres i overensstemmelse med de regler, der er fastsat i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/10/EF ⁽²⁾. Hvis sådanne undersøgelser gennemføres uden for Unionen, skal de være i overensstemmelse med OECD's principper for god laboratoriepraksis ⁽³⁾.
- (9) Autoritetens udtalelse bør give tilstrækkelige oplysninger til vurdering af, om den påtænkte anvendelse af den nye fødevarer er sikker for forbrugerne.

⁽¹⁾ EUT L 327 af 11.12.2015, s. 1.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/10/EF af 11. februar 2004 om indbyrdes tilnærmelse af lovgivning om anvendelsen af principper for god laboratoriepraksis og om kontrol med deres anvendelse ved forsøg med kemiske stoffer (EUT L 50 af 20.2.2004, s. 44).

⁽³⁾ OECD Series on Principles of Good Laboratory Practice and Compliance Monitoring. Number 1. OECD Principles on Good Laboratory Practice (as revised in 1997) ENV/MC/CHEM(98)17.

- (10) For at kunne være omfattet af databeskyttelse, jf. artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283, bør anmodninger om beskyttelse af data, som er omfattet af ejendomsretlig beskyttelse, begrundes, og alle de pågældende data bør være indeholdt i et særskilt afsnit af ansøgningen.
- (11) I henhold til artikel 35 i forordning (EU) 2015/2283 er det nødvendigt at fastlægge overgangsforanstaltninger for nævnte forordnings ikrafttræden.
- (12) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Anvendelsesområde og genstand

Ved nærværende forordning fastsættes der gennemførelsesbestemmelser til artikel 13 i forordning (EU) 2015/2283 for så vidt angår de administrative og videnskabelige krav til ansøgninger, jf. artikel 10, stk. 1, og overgangsforanstaltningerne, jf. artikel 35, stk. 3, i nævnte forordning.

Artikel 2

Definitioner

Ud over de definitioner, der er fastsat i artikel 2 og 3 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 ⁽¹⁾ og i forordning (EU) 2015/2283, forstås ved:

»ansøgning«: et selvstændigt dossier, som omfatter de oplysninger og videnskabelige data, der indgives med henblik på godkendelse af en ny fødevarer, jf. artikel 10, stk. 1, i forordning (EU) 2015/2283.

Artikel 3

En ansøgnings struktur, indhold og udformning

1. En ansøgning skal indgives elektronisk til Kommissionen og skal bestå af følgende:
 - a) et følgebrev
 - b) et teknisk dossier
 - c) et sammendrag af dossieret.
2. Følgebrevet omhandlet i stk. 1, litra a), skal udformes i overensstemmelse med modellen i bilag I.
3. Det tekniske dossier omhandlet i stk. 1, litra b), skal indeholde følgende:
 - a) de administrative data, jf. artikel 4
 - b) de videnskabelige data, jf. artikel 5.
4. Når ansøgeren indgiver en ansøgning om ændring af anvendelsesbetingelser, specifikationer, yderligere specifikke mærkningskrav eller krav om overvågning efter markedsføringen af en godkendt ny fødevarer, skal ansøgeren ikke nødvendigvis fremlægge alle de data, der kræves i henhold til artikel 5, hvis ansøgeren fremlægger en verificerbar begrundelse, der forklarer, at de foreslåede ændringer ikke berører resultaterne af den eksisterende risikovurdering.
5. Ud over de oplysninger, der er omhandlet i artikel 10, stk. 2, litra a), b) og e), i forordning (EU) 2015/2283, skal sammendraget af dossieret, jf. stk. 1, litra c), i nærværende artikel, beskrive årsagerne til, at anvendelsen af den nye fødevarer er i overensstemmelse med betingelserne i artikel 7 i forordning (EU) 2015/2283.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

*Artikel 4***Administrative datakrav**

Ud over de oplysninger, der er omhandlet i artikel 10, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283, skal ansøgningen omfatte følgende administrative data:

- a) navn(e) på producenten/producenterne af den nye fødevarer, hvis forskelligt fra ansøgerens, samt adresse og kontaktoplysninger
- b) navn, adresse og kontaktoplysninger for den person, der er ansvarlig for dossieret, og som er bemyndiget til at kommunikere med Kommissionen på ansøgerens vegne
- c) dossierets indgivelsesdato
- d) dossierets indholdsfortegnelse
- e) en detaljeret liste over dokumenter, der er vedhæftet dossieret som bilag, herunder henvisninger til titler, bind og sidetal
- f) en liste over de dele af dossieret, der skal behandles fortroligt, og verificerbar dokumentation, jf. artikel 23 i forordning (EU) 2015/2283 og de regler, der er fastsat i bilag II til nærværende forordning. Hvis der knytter sig fortrolige oplysninger til produktionsprocessen, skal der fremlægges en ikke-fortrolig sammenfatning af produktionsprocessen
- g) oplysninger og forklaringer, der underbygger ansøgerens berettigelse til at henvise til videnskabelig dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Sådanne oplysninger skal medtages i en særskilt mappe.

*Artikel 5***Videnskabelige datakrav**

1. Det dossier, der indgives til støtte for en ansøgning om godkendelse af en ny fødevarer, skal muliggøre en fyldestgørende risikovurdering af den nye fødevarer.
2. Hvis ansøgningen om godkendelse af en ny fødevarer involverer brug af industrielt fremstillede nanomaterialer, jf. artikel 3, stk. 2, litra a), nr. viii) og ix), i forordning (EU) 2015/2283, skal ansøgeren fremlægge testmetoder til påvisning og karakterisering i overensstemmelse med kravene i artikel 10, stk. 4, i samme forordning.
3. Ansøgeren skal fremlægge en kopi af dokumentationen for den procedure og den strategi, der blev fulgt ved dataindsamlingen.
4. Ansøgeren skal fremlægge en beskrivelse af strategien for sikkerhedsevaluering og den tilsvarende strategi for toksikologiske test og begrunde, hvorfor specifikke undersøgelser eller oplysninger er medtaget eller udelukket.
5. Ansøgeren skal efter anmodning fremlægge rådataene for de enkelte undersøgelser, både de offentliggjorte og de ikke offentliggjorte, som ansøgeren har udført, eller har fået udført på sine vegne, til støtte for sin ansøgning. Disse oplysninger omfatter data, der er anvendt til at nå frem til konklusionerne for de enkelte undersøgelser og undersøgelsesresultater.
6. Hvis det ikke kan udelukkes, at en ny fødevarer bestemt til en bestemt befolkningsgruppe også vil blive anvendt af andre befolkningsgrupper, skal de fremlagte sikkerhedsdata også omfatte disse grupper.
7. Ansøgeren skal for hver af de biologiske og toksikologiske undersøgelser præcisere, om testmaterialet er i overensstemmelse med den foreslåede eller eksisterende specifikation. Hvis testmaterialet adskiller sig fra specifikationen, skal ansøgeren dokumentere, at de pågældende data er relevante for den pågældende nye fødevarer.

Toksikologiske undersøgelser skal gennemføres inden for faciliteter, som er i overensstemmelse med kravene i direktiv 2004/10/EF, eller skal, hvis de gennemføres uden for Unionen, være i overensstemmelse med OECD's principper for god laboratoriepraksis. Ansøgeren skal dokumentere overholdelsen af disse krav og begrunde enhver afvigelse fra standardprotokollerne.

8. Ansøgeren skal foreslå en samlet konklusion om sikkerheden ved de foreslåede anvendelser af den nye fødevarer. Den samlede vurdering af eventuel risiko for menneskers sundhed foretages under hensyntagen til menneskers kendte eller sandsynlige eksponering.

*Artikel 6***Verifikation af en ansøgnings gyldighed**

1. Efter at have modtaget en ansøgning skal Kommissionen uden ophold verificere, om den falder ind under anvendelsesområdet for forordning (EU) 2015/2283, og om ansøgningen opfylder de krav, der er fastsat i artikel 10, stk. 2, i nævnte forordning.
2. Kommissionen kan rådføre sig med autoriteten. Autoriteten forelægger Kommissionen sine synspunkter om, hvorvidt ansøgningen opfylder de relevante krav, der er fastsat i artikel 10, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283, inden for en frist på 30 arbejdsdage.
3. Kommissionen kan anmode ansøgeren om supplerende oplysninger vedrørende ansøgningens gyldighed og indgå en aftale med ansøgeren om fristen for, hvornår oplysningerne senest skal fremlægges.
4. Uanset stk. 1 i nærværende artikel, og uden at artikel 10, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283 derved tilsidesættes, kan ansøgninger betragtes som gyldige, selv om de ikke indeholder alle de elementer, der foreskrives ved artikel 3-5 i nærværende forordning, forudsat at ansøgeren har indgivet passende begrundelser for hvert af de elementer, der mangler.
5. Kommissionen underretter ansøgeren, medlemsstaterne og autoriteten om, hvorvidt ansøgningen anses for gyldig eller ej. Hvis ansøgningen ikke anses for gyldig, skal Kommissionen angive grundene til, at den ikke er gyldig.

*Artikel 7***Oplysninger, der skal være med i autoritetens udtalelse**

1. Autoritetens udtalelse skal indeholde følgende oplysninger:
 - a) den nye fødevars identitet
 - b) vurderingen af produktionsprocessen
 - c) data om sammensætning
 - d) specifikationer
 - e) en oversigt over den hidtidige anvendelse af den nye fødevarer og/eller dens kilde
 - f) de foreslåede anvendelser samt anvendelsesniveauer og det forventede indtag
 - g) absorption, fordeling, metabolisering og udskillelse (ADME)
 - h) ernæringsoplysninger
 - i) toksikologiske oplysninger
 - j) allergenicitet
 - k) en samlet risikovurdering af den nye fødevarer ved de foreslåede anvendelser og anvendelsesniveauer og fremhævelse af usikkerhedsmomenter og begrænsninger, hvis det er relevant
 - l) hvis eksponeringen via kosten overstiger den sundhedsbaserede vejledende værdi, der fastlægges i den samlede risikovurdering, en detaljeret beskrivelse af vurderingen af eksponeringen for den nye fødevarer via kosten med angivelse af bidraget til den samlede eksponering for de enkelte fødevarer kategorier eller fødevarer, for hvilke anvendelsen er eller søges godkendt
 - m) konklusioner.
2. Kommissionen kan udbede sig supplerende oplysninger i sin anmodning om myndighedens udtalelse.

*Artikel 8***Overgangsforanstaltninger**

1. Senest den 1. januar 2018 meddeler medlemsstaterne Kommissionen en liste over de ansøgninger, der er omhandlet i artikel 35, stk. 1, i forordning (EU) 2015/2283.

2. Medlemsstaterne stiller alle de oplysninger, de har modtaget om de enkelte ansøgninger, der er omhandlet i stk. 1, til rådighed for Kommissionen.
3. Ansøgninger, der er omhandlet i stk. 1 i nærværende artikel, ajourføres af ansøgeren med henblik på at overholde de krav, der er fastsat i artikel 10, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283 og i nærværende forordning.
4. Som en undtagelse finder stk. 1 og 2 ikke anvendelse på ansøgninger, der er omhandlet i stk. 1 i nærværende artikel, for hvilke en første vurderingsrapport er blevet sendt til Kommissionen i henhold til artikel 6, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 ⁽¹⁾ senest den 1. januar 2018, og for hvilke der ikke er fremsat begrundede indsigelser mod markedsføring af den nye fødevarer inden for den frist, der er fastsat i artikel 6, stk. 4, i nævnte forordning.
5. Fristen for indgivelse af ansøgninger, der er omhandlet i artikel 35, stk. 2, i forordning (EU) 2015/2283, er den 1. januar 2019.

Artikel 9

Ikrafttræden og anvendelse

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. december 2017.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 af 27. januar 1997 om nye levnedsmidler og nye levnedsmiddelingredienser (EFT L 43 af 14.2.1997, s. 1).

BILAG I

Model til følgebrev, der ledsager en ansøgning vedrørende en ny fødevare

EUROPA-KOMMISSIONEN

Generaldirektorat

Direktorat

Kontor

Dato:

Vedr.: Ansøgning om godkendelse af en ny fødevare i henhold til forordning (EU) 2015/2283.

(Sæt kryds i den relevante rubrik)

- Ansøgning om godkendelse af en ny fødevare
- Ansøgning om tilføjelse, fjernelse eller ændring af betingelserne for anvendelse af en allerede godkendt ny fødevare. Anfør en henvisning til godkendelsen.
- Ansøgning om tilføjelse, fjernelse eller ændring af specifikationer for en allerede godkendt ny fødevare. Anfør en henvisning til godkendelsen.
- Ansøgning om tilføjelse, fjernelse eller ændring af yderligere specifikke mærkningskrav vedrørende en allerede godkendt ny fødevare. Anfør en henvisning til godkendelsen.
- Ansøgning om tilføjelse, fjernelse eller ændring af krav om overvågning efter markedsføringen af en allerede godkendt ny fødevare. Anfør en henvisning til godkendelsen.

Ansøgeren/ansøgerne eller dennes/deres repræsentant/repræsentanter i Unionen

(navn(e), adresse(r) ...)

.....

.....

.....

indgiver denne ansøgning med henblik på at ajourføre EU-listen over nye fødevarer.

Den nye fødevars identitet (der bør fremlægges oplysninger om den nye fødevars identitet, afhængigt af hvilken eller hvilke kategorier den nye fødevare tilhører):

.....

.....

Fortrolig behandling ⁽¹⁾. Hvis det er relevant, angivelse af, om ansøgningen indeholder fortrolige oplysninger, jf. artikel 23 i forordning (EU) 2015/2283

- Ja
- Nej

Databeskyttelse ⁽²⁾. Hvis det er relevant, angivelse af, om ansøgningen indeholder en anmodning om beskyttelse af data omfattet af ejendomsrettigheder, jf. artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283

- Ja
- Nej

⁽¹⁾ Ansøgere skal anvende modellen i bilag II til at angive, hvilke oplysninger de ønsker at få behandlet fortroligt, og skal fremlægge alle nødvendige oplysninger til støtte for deres anmodning om fortrolig behandling.

⁽²⁾ Ansøgeren skal angive den eller de dele af ansøgningen, som indeholder data, der er omfattet af ejendomsrettigheder, og som der anmodes om beskyttelse af, med tydelig angivelse af tekstafsnit og sidenummer. Ansøgeren skal fremlægge en verificerbar begrundelse/erklæring vedrørende påberåbelse af ejendomsrettigheder.

Fødevarekategorier, anvendelsesbetingelser og mærkningskrav

Fødevarekategori	Særlige anvendelsesbetingelser	Yderligere specifikke mærkningskrav

Med venlig hilsen

Underskrift

Bilag:

- Fuldstændigt dossier
- Sammendrag af dossieret
- Liste over de dele af dossieret, der anmodes om fortrolig behandling af, og verificerbar begrundelse herfor
- Oplysninger til underbygning af beskyttelsen af data omfattet af ejendomsrettigheder vedrørende ansøgningen om en ny fødevare
- En kopi af de administrative data om ansøgeren/ansøgerne

BILAG II

Begrundelse for fortrolig behandling af oplysninger

Dette bilag skal ajourføres under ansøgningsproceduren, hver gang en ansøger indgiver en anmodning om, at oplysninger behandles som fortrolige.

Hvis der knytter sig fortrolige oplysninger til produktionsprocessen, skal der fremlægges en ikke-fortrolig sammenfatning af produktionsprocessen

Oplysninger, der ønskes behandlet fortroligt	Begrundelse
<i>Afsnit x.y (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	
<i>Bilag X (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	
<i>Afsnit x.y (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	
<i>Bilag X (indgivet den ÅÅÅÅ/MM/DD)</i>	

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/2470

af 20. december 2017

om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 og Kommissionens forordning (EF) nr. 1852/2001 ⁽¹⁾, særlig artikel 8, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Der er ved forordning (EU) 2015/2283 fastsat regler for markedsføring og anvendelse af nye fødevarer i Unionen.
- (2) I overensstemmelse med artikel 8 i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommissionen fastlægge EU-listen over nye fødevarer, der er godkendt eller anmeldt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 ⁽²⁾.
- (3) EU-listen over nye fødevarer finder anvendelse, uden at andre bestemmelser i sektorspecifik lovgivning tilsidesættes derved.
- (4) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1***EU-liste over godkendte nye fødevarer**

EU-listen over nye fødevarer, som det er tilladt at markedsføre i Unionen, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2015/2283, fastlægges ved nærværende forordning og opføres i bilaget hertil.

*Artikel 2*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. december 2017.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand⁽¹⁾ EUT L 327 af 11.12.2015, s. 1.⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 af 27. januar 1997 om nye levnedsmidler og nye levnedsmiddelingredienser (EFT L 43 af 14.2.1997, s. 1).

BILAG

EU-LISTE OVER NYE FØDEVARER

Indholdet af listen

1. EU-listen består af tabel 1 og 2.
2. Tabel 1 omfatter de godkendte nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:
 - Kolonne 1: Godkendt ny fødevare
 - Kolonne 2: Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare. Denne kolonne er yderligere inddelt i to: Specificeret fødevarekategori og maksimumsindhold
 - Kolonne 3: Supplerende specifikke mærkningskrav
 - Kolonne 4: Andre krav
3. Tabel 2 omfatter specifikationerne for de nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:
 - Kolonne 1: Godkendt ny fødevare
 - Kolonne 2: Specifikationer

Tabel 1: Godkendte nye fødevarer

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
N-Acetyl-D-neuraminsyre	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<p>Den nye fødevarer betegnes »N-acetyl-D-neuraminsyre« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den</p> <p>Kosttilskud, der indeholder N-acetyl-D-neuraminsyre, skal være mærket med en erklæring om, at kosttilskuddet ikke bør gives til spædbørn, småbørn og børn under 10 år, hvis de indtager modermælk eller andre fødevarer med tilsat N-acetyl-D-neuraminsyre inden for samme 24 timers periode.</p>	
	Modermælksstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l rekonstitueret modermælksstatning/tilskudsblanding		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret ved forordning (EU) nr. 609/2013	0,05 g/kg for faste fødevarer		
	Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige behov hos de spædbørn og småbørn, som produkterne er tiltænkt, men under ingen omstændigheder højere end de maksimumsindhold, der er angivet for den kategori i tabellen, der svarer til produkterne.		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,2 g/l (drikkevarer) 1,7 g/kg (snackstænger)		
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 ⁽²⁾	1,25 g/kg		
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter	0,05 g/l		
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, der er varmebehandlet efter fermenteringen, aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter	0,05 g/l (drikkevarer) 0,4 g/kg (faste fødevarer)		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold		
	Møjeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	0,05 g/l (drikkevarer) 0,25 g/kg (faste fødevarer)		
	Kornbaserede snackstænger	0,5 g/kg		
	Sødestoffer til bordbrug	8,3 g/kg		
	Frugt- og grøntsagsbaserede drikkevarer	0,05 g/l		
	Aromatiserede drikkevarer	0,05 g/l		
	Specialkaffe, te, urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete	0,2 g/kg		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF ⁽³⁾	300 mg pr. dag for den almindelige befolkning over 10 år 55 mg pr. dag for spædbørn 130 mg pr. dag for småbørn 250 mg pr. dag for børn mellem 3 og 10 år		
	Tørret pulp af abebrødfrugt (<i>Adansonia digitata</i>)	Ikke angivet		
Udtræk af <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af de blomstrende overjordiske dele af <i>Ajuga reptans</i>		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
L-Alanyl-L-glutamin	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn			
Algeolie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer)	60 mg/100 ml		
Olie af <i>Allanblackia</i>-frø	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie af <i>Allanblackia</i> -frø« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Smørbare gule fedtstoffer og smørbare produkter baseret på fløde	20 g/100 g		
Ekstrakt af blade af <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af den lignende gel fremstillet af <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.		
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevarer betegnes »fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for oste produkter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for oste produkter 600 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer Drikkevarer på basis af mælk Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	80 mg/100 ml		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 ml		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) med højt indhold af phospholipider	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevare betegnes »fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer Drikkevarer på basis af mælk Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	80 mg/100 ml		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 ml		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen <i>Mortierella alpina</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fra <i>Mortierella alpina</i> « eller » <i>Mortierella alpina</i> -olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Modermælkeserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
	Fødevarer til særlige medicinske formål til for tidligt fødte spædbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
Arganolie fra <i>Argania spinosa</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »arganolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den; hvis den anvendes som dressing, skal etiketten indeholde angivelsen »vegetabilsk olie kun til anvendelse som dressing«	
	Som dressing	Ikke angivet		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabiliske olier		
Astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »astaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	40-80 mg oleoresin pr. dag, hvilket fører til ≤ 8 mg astaxanthin pr. dag		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Drikkevarer af frugtsafer og frugt-/grøntsagssafer	3 g/200 ml ved tilsætning af hele basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)		
Fermenteret sort bønne-ekstrakt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »fermenteret sort bønne(soja)-ekstrakt« eller »fermenteret sojækstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	4,5 g pr. dag		
Bovint lactoferrin	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »lactoferrin fra komælk« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Moder-mælkserstatninger og tilskudsblendinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 (drikkeklare)	100 mg/100 ml		
	Fødevarer på basis af mejeriprodukter til småbørn (spiseklare/drikkeklare)	200 mg/100 g		
	Forarbejdede fødevarer på basis af korn (faste)	670 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Afhængigt af den enkeltes behov indtil 3 g pr. dag		
	Drikkevarer på basis af mælk	200 mg/100 g		
	Drikkepulvere på basis af mælk (drikkeklare)	330 mg/100 g		
	Drikkevarer på basis af syrnet mælk (herunder yoghurt-drikke)	50 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	120 mg/100 g		
	Produkter på basis af yoghurt	80 mg/100 g		
	Produkter på basis af ost	2 000 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Konsumis	130 mg/100 g		
	Kager og andet bagværk	1 000 mg/100 g		
	Slik	750 mg/100 g		
	Tyggegummi	3 000 mg/100 g		
Olie af frø fra <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)</i>	Den nye fødevarer betegnes »raffineret <i>Buglossoides</i> -olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g for drikkevarer		
	Ost og osteprodukter	750 mg/100 g		
	Smør og andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer (ikke til kogning eller stegning)	750 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	625 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	500 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie fra <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »olie fra <i>Calanus finmarchicus</i> (krebsdyr)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,3 g pr. dag		
Tyggegummibase (monomethoxypolyethylen-glycol)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »gummibase (indeholder 1,3-butadien, 2-methylhomopolymer, maleateret, estere med polyethylenglycolmono-Me-ether)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 1246080-53-4)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Tyggegummi	8 %		
Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »gummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 9011-16-9)«	
	Tyggegummi	2 %		
Chiaolie fra <i>Salvia hispanica</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chiaolie (<i>Salvia hispanica</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fedtstoffer og olier	10 %		
	Ren chiaolie	2 g pr. dag		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2 g pr. dag		
Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Færdigpakkeede chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>) skal være forsynet med supplerende mærkning, hvor forbrugeren oplyses om, at det daglige indtag højst må udgøre 15 g.	
	Brødprodukter	5 % (hele eller formalede chiafrø)		
	Bagværk	10 % hele chiafrø		
	Morgenmadscerealier	10 % hele chiafrø		
	Blandinger af frugter, nødder og frø	10 % hele chiafrø		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Drikkevarer af frugtsafter og frugt-/grøntsagssafter	15 g pr. dag ved tilsætning af hele, stødte eller formalede chiafrø		
	Færdigpakkede chiafrø, der sælges som frø	15 g hele chiafrø pr. dag		
	Frugtsmørepålæg	1 % hele chiafrø		
	Yoghurt	1,3 g hele chiafrø/100 g yoghurt eller 4,3 g hele chiafrø/330 g yoghurt (portion)		
	Steriliserede spiseklare måltider baseret på korn, pseudokornarter og/eller bælgfrugter	5 % hele chiafrø		
Chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 g pr. dag		
Chitin-glucankompleks fra <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra <i>Fomes fomentarius</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 g pr. dag		
Chitosanekstrakt fra svampe (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chitosanekstrakt fra <i>Agaricus bisporus</i> « eller »chitosanekstrakt fra <i>Aspergillus niger</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud fremstillet af chitosan fra krebsdyr		
Chondroitinsulfat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »chondroitinsulfat fremstillet ved mikrobiel fermentering og sulfatering« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	1 200 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Chrompicolinat	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af chrom i alt</i>	Den nye fødevarer betegnes »chrompicolinat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	250 µg pr. dag		
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006 ⁽⁴⁾			
Cistus incanus L. Pandalis-urt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »Cistus incanus L. Pandalis-urt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Urteudtræk	Påtænkt dagligt indtag: 3 g urter pr. dag (2 kopper pr. dag)		
Citicolin	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »citicolin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder citicolin, at produktet ikke er beregnet til at blive indtaget af børn	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	500 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	250 mg pr. portion og et maksimalt dagligt indtag på 1 000 mg		
Clostridium butyricum	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)« eller »Clostridium butyricum (CBM 588)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,35 × 10 ⁸ CFU pr. dag		
Ekstrakt af affedt kakaopulver	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg polyphenoler svarende til 1,1 g ekstrakt af affedt kakaopulver	
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi	1 g pr. dag og 300 mg polyphenoler svarende til højst 550 mg ekstrakt af affedt kakaopulver i én portion fødevarer (eller kosttilskud)		
	Drikkevarer baseret på mælk			
	Alle andre fødevarer (herunder kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF), der er etableret som bærere af funktionelle ingredienser, og som typisk er beregnet til at blive indtaget af sundhedsbevidste voksne			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg kakaoflavanoler pr. dag	
	Fødevarer som defineret i direktiv 2002/46/EF	730 mg pr. portion og ca. 1,2 g pr. dag		
Korianderfrøolie fra <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »korianderfrøolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	600 mg pr. dag		
Tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Urteudtræk	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af <i>Crataegus laevigata</i>		
	Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF ⁽⁵⁾			
	Kompotter			
α-cyclodextrin	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »alfa-cyclodextrin« eller »α-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
γ-cyclodextrin	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »gamma-cyclodextrin« eller »γ-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Dextranpræparat frembragt af <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »dextran« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Bagværk	5 %		
Vegetabilsk diacylglycerolie	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »vegetabilsk diacylglycerolie (mindst 80 % diacylglyceroler)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Madolier			
	Smørbare fedtstoffer			
	Salatdressinger			
	Mayonnaise			
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold		
	Bagværk			
	Yoghurtlignende produkter			
Dihydrocapsiat (DHC)	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold	1. Den nye fødevarer betegnes »dihydrocapsiat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Kosttilskud, der indeholder syntetisk dihydrocapsiat, skal mærkes med »ikke beregnet til børn op til 4,5 år«	
	Kornbaserede snackstænger	9 mg/100 g		
	Biskuitter, småkager og kiks	9 mg/100 g		
	Snacks på basis af ris	12 mg/100 g		
	Sodavand, fortyndbare drikkevarer, drikkevarer på basis af frugtsaft	1,5 mg/100 ml		
	Grøntsagsdrikke	2 mg/100 ml		
	Drikkevarer på basis af kaffe, drikkevarer på basis af te	1,5 mg/100 ml		
	Aromatiseret vand uden kulsyre	1 mg/100 ml		
	Forkogt havregrød	2,5 mg/100 g		
	Andre cerealier	4,5 mg/100 g		
	Konsumis og frosne mejeriprodukter (desserter)	4 mg/100 g		
	Buddingblandinger (spiseklare)	2 mg/100 g		
	Produkter på basis af yoghurt	2 mg/100 g		
	Chokoladearer	7,5 mg/100 g		
	Bolsjer	27 mg/100 g		
Sukkerfrit tyggegummi	115 mg/100 g			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold		
	Flødeerstatning (»whitener/creamer«)	40 mg/100 g		
	Sødestoffer	200 mg/100 g		
	Suppe (spiseklar)	1,1 mg/100 g		
	Salatdressing	16 mg/100 g		
	Vegetabilsk protein	5 mg/100 g		
	Færdigretter	3 mg/måltid		
	Erstatningsmåltider	3 mg/måltid		
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	1 mg/100 ml		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 mg pr. enkelt indtag 9 mg pr. dag		
	Ikke-alkoholholdige drikkepulvere	14,5 mg/kg svarende til 1,5 mg/100 ml		
Tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevarer betegnes »tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra HTN@Vb-cellekulturer« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af bladene af <i>Lippia citriodora</i>		
Ekstrakt af <i>Echinacea angustifolia</i> fra cellekulturer	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse af et lignende ekstrakt af roden af <i>Echinacea angustifolia</i>		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie af <i>Echium plantagineum</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)</i>	Den nye fødevare betegnes »raffineret echium-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mælkebaserede produkter og drikkelige yoghurtprodukter, der leveres i enkeltportioner	250 mg/100 g; 75 mg/100 g for drikkevarer		
	Tilberedt ost	750 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	750 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	625 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	500 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
Epigallocatechingallat som rensset ekstrakt af grønne teblade (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Det skal på mærkningen være angivet, at forbrugerne ikke bør indtage over 300 mg ekstrakt pr. dag.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	150 mg ekstrakt i én portion fødevare eller kosttilskud		
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006			
L-ergothionein	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »L-ergothionein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	30 mg pr. dag for den almindelige befolkning (undtagen gravide og ammende kvinder) 20 mg pr. dag for børn over 3 år		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Jern(III)natrium-EDTA	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som vandfrit EDTA)</i>	Den nye fødevare betegnes »jern(III)natrium-EDTA« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	18 mg pr. dag for børn 75 mg pr. dag for voksne		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	12 mg/100 g		
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006			
Jern(II)ammoniumphosphat	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »jern(II)ammoniumphosphat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006.		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.			
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006			
Fiskepeptider af <i>Sardinops sagax</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af fiskepeptidprodukt</i>	Den nye fødevare betegnes »fiskepeptider (af <i>Sardinops sagax</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer på basis af yoghurt, yoghurt-drikke, syrnede mælkeprodukter og mælkpulver	0,48 g/100 g (spiseklar/drikkeklar)		
	Aromatiseret vand og drikkevarer på basis af grøntsager	0,3 g/100 g (drikkeklar)		
	Morgenmadscerealier	2 g/100 g		
	Supper, gryderetter og suppepulvere	0,3 g/100 g (spiseklar)		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	1. Den nye fødevare betegnes »flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af de fødevarer, hvortil produktet er tilsat som en ny fødevareingrediens, at: <ul style="list-style-type: none"> a) produktet ikke bør bruges af gravide og ammende kvinder, børn og unge, og b) at personer, der indtager receptpligtig medicin, kun bør bruge produktet under lægeligt tilsyn, og c) at der højst må indtages 120 mg flavonoider pr. dag. 3. Mængden af flavonoider i den færdige fødevare skal angives på mærkningen af de fødevarer, der indeholder det.	Drikkevarer, der indeholder flavonoider, skal frembydes til salg til den endelige forbruger som enkeltportioner.
	Drikkevarer på basis af mælk	120 mg pr. dag		
	Yoghurtbaserede drikkevarer			
	Drikkevarer baseret på frugter eller grøntsager			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	120 mg pr. dag		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg pr. dag		
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i> -tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF.	250 mg pr. dag		
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Undaria pinnatifida</i>-tang	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »fucoidan-ekstrakt fra <i>Undaria pinnatifida</i> -tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF.	250 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
2'-Fucosyllactose	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevare betegnes »2'-fucosyllactose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2'-fucosyllactose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2'-fucosyllactose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat 2'-fucosyllactose indtages samme dag. 	
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter	1,2 g/l		
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter	1,2 g/l for drikkevarer		
		19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Aromatiserede, fermenterede mælkebase-rede produkter, herunder varmebehand-lede produkter	1,2 g/l for drikkevarer		
		19,2 g/kg for andre produkter end drik-kevarer		
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beve- rage whiteners«	1,2 g/l for drikkevarer		
		12 g/kg for andre produkter end drikke- varer		
		400 g/kg for »whiteners«		
	Kornbaserede snackstænger	12 g/kg		
Sødestoffer til bordbrug	200 g/kg			
Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto-N-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitue-ret efter producentens anvisninger			
Tilskudsblandinger som defineret i forord-ning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto-N-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitue-ret efter producentens anvisninger			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerea- lier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	12 g/kg for andre produkter end drikke- varer 1,2 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstite- ret efter producentens anvisninger		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,2 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sam- men med op til 0,6 g/l lacto-N-neote- traose i forholdet 2:1 i det færdige brug- sklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæ- ringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defi- neret i forordning (EU) nr. 609/2013	4,8 g/l for drikkevarer		
		40 g/kg for snackstænger		
	Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforord- ning (EU) nr. 828/2014	60 g/kg		
	Aromatiserede drikkevarer	1,2 g/l		
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	9,6 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	3,0 g/dag for den brede befolkning		
		1,2 g/dag for småbørn		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Galactooligosaccharid	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevarer)</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	0,333		
	Mælk	0,020		
	Mælkebaserede drikkevarer	0,030		
	Måltidsersatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	0,020		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	0,020		
	Yoghurt	0,033		
	Mælkebaserede desserter	0,043		
	Frosne mælkebaserede desserter	0,043		
	Frugtbaserede drikkevarer og energidrikke	0,021		
	Kosterstatning til spædbørn, drikkevarer	0,012		
	Babysaft	0,025		
	Babyoghurtdrik	0,024		
	Babydessert	0,027		
	Babysnack	0,143		
Babyerealier	0,027			
Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	0,013			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevarer)</i>		
	Saft	0,021		
	Fyld til frugttærter	0,059		
	Tilberedt frugt	0,125		
	Snackstænger	0,125		
	Cerealier	0,125		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,008		
Glucosamin HCl	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.			
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn			
	Måltidserstatning til vægtkontrol			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Glucosaminsulfat KCl	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr		
Glucosaminsulfat NaCl	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr		
Guargummi	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<p>1. Den nye fødevarer betegnes »guargummi« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den</p> <p>2. Der skal på fødevarer, der indeholder guargummi, være anbragt en synlig advarsel om potentiel eksponering af børn under 8 år og om risikoen for fordøjelsesubehag som følge af en sådan eksponering.</p> <p>For eksempel: »Overdreven indtagelse af disse produkter kan medføre fordøjelsesubehag, særlig hos børn under 8 år«.</p> <p>3. For produkter, der er emballeret i todelte beholdere (mejeriprodukt/cerealier), skal det af brugsanvisningen synligt fremgå, at det er nødvendigt at blande cerealierynne og mejeriproduktet før indtagelsen på grund af den potentielle risiko for forstoppelse i mave- og tarmkanalen.</p>	
	Friske mejeriprodukter, herunder yoghurt, syrnede mælk, friskost og andre mælkebaserede desserter.	1,5 g/100 g		
	Frugt- eller grøntsagsbaserede flydende fødevarer (»smoothies«)	1,8 g/100 g		
	Frugt- eller grøntsagsmos	3,25 g/100 g		
	Kornprodukt ledsaget af et mejeriprodukt, emballeret i todelte beholdere	10g/100 g i kornproduktet Ingen i det ledsagende mejeriprodukt 1 g/100 g i det spiseklare produkt		
Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Fermenterede mælkeprodukter (flydende og halvflydende form og som spraytørret pulver)			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Hydroxytyrosol	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »hydroxytyrosol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Følgende skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder hydroxytyrosol: a) »Denne fødevarer bør ikke indtages af børn under tre år samt gravide og ammende kvinder b) Denne fødevarer bør ikke anvendes til kogning, bagning eller stegning«	
	Fiskeolie og vegetabiliske olier (undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester som defineret i del VIII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 (6)), der markedsføres som sådanne.	0,215 g/kg		
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, der markedsføres som sådanne.	0,175 g/kg		
Isstrukturerende protein, type III HPLC 12	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »isstrukturerende protein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Konsumis	0,01 %		
Vandige ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Urteudtræk	I overensstemmelse med normal anvendelse i urteudtræk og kosttilskud af en lignende vandig ekstrakt af tørrede blade af <i>Ilex paraguariensis</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			
Isomaltoseoligosaccharid	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »isomaltoseoligosaccharid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Fødevarer, der indeholder den nye ingrediens, skal mærkes som »en kilde til glucose«.	
	Energireducerede læskedrikke	6,5 %		
	Energidrikke	5,0 %		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk (herunder isotoniske drikkevarer)	6,5 %		
	Frugtsafter	5 %		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Forarbejdede grøntsager og grøntsagssafter	5 %		
	Andre læskedrikke	5 %		
	Kornbaserede snackstænger	10 %		
	Småkager, kiks	20 %		
	Kornbaserede morgenmadsstænger	25 %		
	Bolsjer og lign.	97 %		
	Tyggeslik/chokoladearer	25 %		
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som barer eller mælkebaseret)	20 %		
Isomaltulose	Ikke angivet		<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevare betegnes »isomaltulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af følgende angivelse: »Isomaltulose er en kilde til glucose og fructose« 	
Lactitol	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lactitol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsler eller tabletter) beregnet til voksne.	20 g pr. dag		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Lacto-N-neotetraose	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »lacto-N-neotetraose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto-N-neotetraose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat lacto-N-neotetraose indtages samme dag. 3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto-N-neotetraose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat lacto-N-neotetraose indtages samme dag.	
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter	0,6 g/l		
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter	0,6 g/l for drikkevarer 9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter	0,6 g/l for drikkevarer 9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	0,6 g/l for drikkevarer 6 g/kg for andre produkter end drikkevarer 200 g/kg for »whiteners«		
	Kornbaserede snackstænger	6 g/kg		
	Sødestoffer til bordbrug	100 g/kg		
	Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l i kombination med op til 1,2 g/l 2'-fucosyllactose i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l i kombination med op til 1,2 g/l 2'-fucosyllactose i forholdet 1: 2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og baby mad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	6 g/kg for andre produkter end drikkevarer 0,6 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	0,6 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sammen med 2'-O-fucosyllactose ved koncentrationer på op til 1,2 g/l i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	2,4 g/l for drikkevarer 20 g/kg for snackstænger		
	Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014	30 g/kg		
	Aromatiserede drikkevarer	0,6 g/l		
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	4,8 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug.		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	1,5 g/dag for den brede befolkning 0,6 g/dag for småbørn		
Bladekstrakt fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevarer betegnes »protein fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)« eller »protein fra Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	10 g pr. dag		
Lycopen	Specificeret fødevarerkategori	Maksimumsindhold	Den nye fødevarer betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frukt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrer)	2,5 mg/100 g		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g		
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g		
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	15 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Lycopen fra <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g		
	Fedstoffer og dressinger	10 mg/100 g		
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	15 mg pr. dag		
Lycopen fra tomater	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g		
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g		
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
Lycopenoleoresin fra tomater	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af lycopen</i>	Den nye fødevarer betegnes »lycopenoleoresin fra tomater« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g		
	Kosterstatning til vægtkontrol omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g		
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af lycopen</i>		
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
Magnesiumcitratmalat	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »magnesiumcitratmalat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			
Ekstrakt af magnoliabark	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakt af magnoliabark« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Myntepastiller (konfekturvarer)	0,2 % til at give frisk ånde. På grundlag af en iblandingsgrad på højst 0,2 % og en tyggegummi-/pastilstørrelse på 1,5 g pr. tyggegummi/pastil må hver portion tyggegummi/pastil højst indeholde 3 mg ekstrakt af magnoliabark.		
	Tyggegummi			
Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakt af majskimolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2 g pr. dag		
	Tyggegummi	2 %		
Methylcellulose	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »methylcellulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	Methylcellulose må ikke anvendes i fødevarer, der er fremstillet specielt til småbørn
	Konsumis	2 %		
	Aromatiserede drikkevarer			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Aromatiserede eller ikke-aromatiserede syrnede mælkeprodukter			
	Kolde desserter (mælke- og fedtprodukter, frugt, kornprodukter og ægbaserede produkter)			
	Tilberedt frugt (frugtkød, puréer eller mos)			
	Suppe og bouillon			
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »(6S)-5-methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt« eller »5MTHF-glucosamin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF som kilde til folat			
Monomethylsilanetriol (organisk silicium)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af silicium</i>	Den nye fødevarer betegnes »organisk silicium (monomethylsilanetriol)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (i flydende form)	10,40 mg pr. dag		
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakt fra svampen <i>Lentinula edodes</i> « eller »ekstrakt fra shiitake-svamp« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Brødprodukter	2 ml/100 g		
	Læskedrikke	0,5 ml/100 ml		
	Færdigretter	2,5 ml pr. måltid		
	Fødevarer på basis af yoghurt	1,5 ml/100 ml		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,5 ml pr. daglig dosis		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Nonisaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »nonisaft« eller »saft af <i>Morinda citrifolia</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Pasteuriserede drikkevarer baseret på frugtsaft og frugtnektar	30 ml pr. portion (op til 100 % nonisaft) eller 20 ml to gange dagligt, højst 40 ml pr. dag		
Pulver af nonifrugtsaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	6,6 g pr. dag (svarende til 30 ml nonisaft)	Den nye fødevarer betegnes »pulver af nonisaft« eller »pulver af saft af <i>Morinda citrifolia</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Puré og koncentrat af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer har følgende betegnelser på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den: For frugtpuré: »puré af frugten <i>Morinda citrifolia</i> « eller »nonifrugtpuré« For frugtkoncentrat: »koncentrat af frugten <i>Morinda citrifolia</i> « eller »nonifrugtkoncentrat«	
		Frugtpuré		
	Slik/sukkervarer	45 g/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	53 g/100 g		
	Drikkepulvere med særlig ernæringsmæssig værdi (tørvægt)	53 g/100 g		
	Kulsyreholdige drikke	11 g/100 g		
	Konsumis/sorbet	31 g/100 g		
	Yoghurt	12 g/100 g		
	Kiks	53 g/100 g		
	Boller, kager og wienerbrød	53 g/100 g		
	Morgenmadscerealier (fuldkorn)	88 g/100 g		
Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF	133 g/100 g Af den (forbehandlings)mængde, der kræves for at fremstille 100 g slutprodukt			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Sødt smørepålæg, fyld og glasur	31 g/100 g		
	Kryddersaucer, pickles, skysovs og smagspræparater	88 g/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	26 g pr. dag		
		Frugtkoncentrat		
	Slik/sukkervarer	10 g/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	12 g/100 g		
	Drikkepulvere med særlig ernæringsmæssig værdi (tørvægt)	12 g/100 g		
	Kulsyreholdige drikke	3 g/100 g		
	Konsumis/sorbet	7 g/100 g		
	Yoghurt	3 g/100 g		
	Kiks	12 g/100 g		
	Boller, kager og wienerbrød	12 g/100 g		
	Morgenmadscerealier (fuldkorn)	20 g/100 g		
	Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF	30 g/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Sødt smørepålæg, fyld og glasur	7 g/100 g		
	Kryddersaucer, pickles, skysovs og smagspræparater	20 g/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	6 g pr. dag		
Nonblade (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »nonblade« eller » <i>Morinda citrifolia</i> -blade« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Forbrugeren skal oplyses om, at en kop urtete ikke bør tilberedes med mere end 1 g tørrede og ristede <i>Morinda citrifolia</i> -blade.	
	Tilberedning af urtete	En kop urtete til indtagelse må ikke tilberedes med mere end 1 g tørrede og ristede <i>Morinda citrifolia</i> -blade.		
Pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes » <i>Morinda citrifolia</i> -pulver« eller »nonifrugtpulver« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,4 g pr. dag		
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes » <i>Odontella aurita</i> (mikroalge)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Aromatiseret pasta	1,5 %		
	Fiskesupper	1 %		
	Fisketerriner	0,5 %		
	Bouillontilberedninger	1 %		
	Kiks	1,5 %		
	Frossen paneret fisk	1,5 %		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phytosteroler/phytostanoler</i>	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII, tillæg II, afsnit B og C, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt.	1. Produkter, der indeholder den nye fødevaringrediens, skal frembydes til salg på en måde, så de let kan opdeles i portioner, der indeholder enten højst 3 g (ved én portion pr. dag) eller højst 1 g (ved tre portioner pr. dag) tilsatte phytosteroler/phytostanoler.		
	Mælkebaserede produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, produkter baseret på syret mælk såsom produkter baseret på yoghurt og ost (fedtindhold ≤ 12 g pr. 100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.	2. Mængden af tilsatte phytosteroler/p-phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g. 3. Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner		
	Drikkevarer baseret på soja			
	Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer			
Olie udvundet af blæksprutter	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>	Den nye fødevare betegnes »blæksprutteolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen mælkebase-rede drikkevarer	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA</i>		
	Bagværk (hele brød og rundstykker)	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer)	60 mg/100 ml		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg/dag for den brede befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	200 mg/måltid		
Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Betegnelsen »højtrykspasteuriseret« anføres ved siden af betegnelsen for de pågældende former for tilberedt frugt og alle produkter, hvori disse indgår.	
	Typer af frugt: æble, abrikos, banan, brombær, blåbær, kirsebær, kokosnød, figen, grapefrugt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, blomme, hindbær, rabarber og jordbær			
Phosphateret majsstivelse	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »phosphateret majsstivelse« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Bagværk	15 %		
	Pastaprodukter			
	Morgenmadscerealier			
	Kornbaserede snackstænger			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>	Den nye fødevarer betegnes »fiskephosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 ml		
	Pulvere baseret på mælkepulvere	3 500 mg/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		
	Fødevarer på basis af yoghurt	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g		
	Chokoladebaserede konfekturprodukter	200 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	300 mg pr. dag		
Phosphatidylserin fra sojaphospholipider	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>	Den nye fødevarer betegnes »sojaphosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 ml		
	Pulvere baseret på mælkepulver	3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		
	Fødevarer på basis af yoghurt	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g		
	Chokoladebaserede konfekturprodukter	200 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.		
Phospholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>	Den nye fødevarer betegnes »sojaphosphatidylserin og phosphatidsyre« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	Produktet er ikke bestemt til markedsføring til gravide eller ammende kvinder.
	Morgenmadscerealier	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af phosphatidylserin</i>		
	Yoghurtbaserede fødevarer	80 mg/100 g		
	Sojabaserede yoghurtlignende produkter	80 mg/100 g		
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 g		
	Sojabaserede yoghurtlignende drikkevarer	50 mg/100 g		
	Pulvere baseret på mælkepulver	3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	800 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.		
Phospholipider, der stammer fra æggeblommer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Ikke angivet			
Phytoglycogen	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »phytoglycogen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Forarbejdede fødevarer	25 %		
Phytosteroler/phytosteranoler	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Risdrikke	1. De skal frembydes til salg på en måde, så den let kan opdeles i portioner, der indeholder højst 3 g (ved 1 daglig portion) eller højst 1 g (ved 3 daglige portioner) tilsatte phytosteroler/phytosteranoler. Mængden af tilsatte phytosteroler/p-phytosteranoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g. Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner		
	Rugbrød med mel, der indeholder ≥ 50 % rug (fuldkornsrugmel, hele eller knækkede rugkerner eller rugflager) og ≤ 30 % hvedemel og med ≤ 4 % tilsat sukker men uden tilsat fedt.			
Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer				

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Drikkevarer baseret på soja			
	Mælkelignende produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.			
	Produkter baseret på syrnet mælk såsom yoghurt- og ostelignende produkter (fedtindhold < 12 % g/100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.			
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII, tillæg II, afsnit B og C, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt.			
Blommekerneolie	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Til stegning og som krydderi	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabiliske olier		
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	Ikke angivet		Den nye fødevarer betegnes »kartoffelprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Prolylloigopeptidase (enzympræparat)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »prolylloigopeptidase« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud til den almindelige voksne befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform)	120 PPU pr. dag (2,7 g enzympræparat pr. dag) (2×10^6 PPI pr. dag) PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units PPI — Protease Picomole International		
Proteinekstrakt fra svinenyrrer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 kapsler pr. dag, svarende til 12,6 mg svinenyrrerextrakt om dagen		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Indhold af diaminoxidase: 0,9 mg pr. dag (3 kapsler med et indhold af diaminoxidase på 0,3 mg/kapsel)		
Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakt af rapsolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,5 g pr. anbefalet daglig dosis		
Rapsfrøprotein	Som kilde til vegetabilsk protein, undtagen i modermælkserstatninger og tilskudsblandinger.		<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevarer betegnes »rapsfrøprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Mærkningen af alle fødevarer, der indeholder rapsfrøprotein, skal bære en erklæring om, at denne ingrediens kan fremkalde en allergisk reaktion hos forbrugere med allergi over for sennep og sennepsprodukter. I påkommende tilfælde skal denne erklæring anbringes tæt på ingredienslisten. 	

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Trans-resveratrol	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »trans-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende trans-resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn.	
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform)	150 mg pr. dag		
Trans-resveratrol (mikrobiel kilde)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »trans-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende trans-resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af resveratrol fra japanpileurt (<i>Fallopia japonica</i>)		
Ekstrakt af hanekam	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »ekstrakt af hanekam« eller »ekstrakt af hanekylling-kam« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Drikkevarer på basis af mælk	40 mg/100g eller mg/100 ml		
	Drikkevarer på basis af syrnede mælk	80 mg/100g eller mg/100 ml		
	Yoghurtlignende produkter	65 mg/100g eller mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100g eller mg/100 ml		
Sacha inchi-olie fra <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes Sacha inchi-olie (<i>Plukenetia volubilis</i>) på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Som for hørfrøolie	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af hørfrøolie		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Salatrim	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevare betegnes »energireduceret fedt (salatrim)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Der skal være en erklæring om, at overforbrug kan medføre mave-tarmgener. Der skal være en erklæring om, at produkterne ikke er beregnet til at blive anvendt af børn. 	
	Bagværk og konfekturvarer			
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium sp.</i>	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:</i>	Den nye fødevare betegnes »olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium sp.</i> « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	3 000 mg pr. dag		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til gravide og ammende kvinder	450 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:</i>		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerea- lier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overens- stemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeripro- dukter, undtagen drikkevarer	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for soja og mælkeimitationsprodukter (undtagen drikkevarer)		
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for mælkeprodukter (herunder mælke- produkter, produkter af frisk ost og yog- hurtprodukter, undtagen drikkevarer)		
	Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger/snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi	500 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fra mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning		
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g		
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning		
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>	Den nye fødevarer betegnes »olie fremstillet af mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning		
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014				
Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af DHA</i>		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealer og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g		
Fermenteret sojabønneekstrakt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »fermenteret sojabønneekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal på mærkningen af kosttilskud, der indeholder fermenteret sojabønneekstrakt, være oplyst, at personer, der anvender lægemidler, kun bør anvende produktet under lægetilsyn.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (i kapsel-, tablet- eller pulverform) beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	100 mg pr. dag		
Hvedekimeekstrakt (<i>Triticum aestivum</i>) med højt indhold af spermidin	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »hvedekimeekstrakt med højt indhold af spermidin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF	Svarende til højst 6 mg spermidin pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Sucromalt	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	1. Den nye fødevare betegnes »sucromalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af en angivelse af, at produktet er en kilde til glucose og fructose	
	Ikke angivet			
Sukkerrørsfiber	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>		
	Brød	8 %		
	Bagværk	5 %		
	Produkter af kød og muskel	3 %		
	Krydderier	3 %		
	Revet ost	2 %		
	Diætetiske produkter	5 %		
	Saucer	2 %		
	Drikkevarer	5 %		
Ekstrakt af solsikkeolie	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af solsikkeolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,1 g pr. dag		
Tørret <i>Tetraselmis chuii</i>-mikroalge	<i>Specificeret fødevarekategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevare betegnes »tørret <i>Tetraselmis chuii</i> -mikroalge« eller »tørret <i>T. chuii</i> -mikroalge« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Kosttilskud, der indeholder tørret <i>Tetraselmis chuii</i> -mikroalge, skal være mærket med følgende erklæring: »Indeholder ubetydelige mængder jod«	
	Saucer	20 % eller 250 mg pr. dag		
	Særlige salte	1 %		
	Krydderi	250 mg pr. dag		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Therapon barcoo/Scortum	Påtænkt anvendelse på samme måde som laks, nemlig tilberedte kulinariske fiskevarer og -retter, herunder kogte/stegte, rå, røgede og bagte fiskevarer.			
D-Tagatose	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevarer betegnes »D-tagatose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Det skal på mærkningen af alle produkter, hvor indholdet af D-tagatose overstiger 15 g pr. portion, og af alle drikkevarer, der indeholder over 1 % D-tagatose, være angivet, at »overdreven indtagelse kan virke afførende«. 	
	Ikke angivet			
Taxifolinrig ekstrakt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »taxifolinrig ekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn, småbørn børn og unge under 14 år.	100 mg pr. dag		
Trehalose	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevarer betegnes »trehalose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den, og betegnelsen skal fremgå af mærkningen af produktet som sådan eller af ingredienslisten for fødevarer, der indeholder trehalose Betegnelsen af den nye fødevarer skal på mærkningen heraf være ledsaget af en angivelse af, at »trehalose er en glucosekilde« 	
	Ikke angivet			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold af vitamin D ₂		
	Svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamin D ₂ /100 g friskvægt	<ol style="list-style-type: none"> Den nye fødevare betegnes »UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen af fødevaren som sådan eller fødevarer, der indeholder den, være ledsaget af en angivelse af, at »der er anvendt en kontrolleret lysbehandling for at øge indholdet af vitamin D₂« 	
UV-behandlet bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold af vitamin D ₂	Den nye fødevare betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin D ₂ -gær« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Gærhævede brød og boller/rundstykker	5 µg vitamin D ₂ /100 g		
	Gærhævet finere bagværk	5 µg vitamin D ₂ /100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 µg vitamin D ₂ pr. dag		
UV-behandlet brød	Specificeret fødevarekategori	Maksimumsindhold af vitamin D ₂	Betegnelsen på mærkningen af den nye fødevare skal være ledsaget af angivelsen »indeholder vitamin D fra UV-behandling«	
	Gærhævede brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld)	3 µg vitamin D ₂ /100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
UV-behandlet mælk	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af vitamin D₃</i>	1. Den nye fødevarer betegnes »UV-behandlet« på mærkningen heraf 2. Hvis UV-behandlet mælk indeholder en mængde D-vitamin, der betragtes som betydelig i overensstemmelse med del A, punkt 2, i bilag XIII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011, skal betegnelsen på mærkningen ledsages af »indeholder vitamin D som et resultat af UV-behandling« eller »mælk indeholdende vitamin D som et resultat af UV-behandling«	
	Pasteuriseret sødmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan	5-32 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn		
	Pasteuriseret letmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan	1-15 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn		
Vitamin K₂ (menaquinon)	Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006.		Den nye fødevarer betegnes »menaquinon« eller »vitamin K ₂ « på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Hvedeklidsekstrakt	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »hvedekliks-ekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	»Hvedekliks-ekstrakten« må ikke bringes i omsætning som kosttilskud eller ingrediens i kosttilskud. Den må heller ikke tilsættes til modermælkserstatninger.
	Øl og substitutter til øl	0,4 g/100 g		
	Spiseklare kornprodukter	9 g/100 g		
	Mejeriprodukter	2,4 g/100 g		
	Frugt- og grøntsagssaft	0,6 g/100 g		
	Læskedrikke	0,6 g/100 g		
	Tilberedt kød	2 g/100 g		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Beta-glucaner fra gær	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (Saccharomyces cerevisiae)</i>	Den nye fødevarer betegnes »beta-glucaner fra gær (Saccharomyces cerevisiae)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	1,275 g pr. dag for børn over 12 år og den almindelige voksne befolkning 0,675 g pr. dag for børn under 12 år		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,275 g pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	1,275 g pr. dag		
	Drikkevarer baseret på frugt- og/eller grøntsagssaft, herunder koncentrat og dehydrerede safter	1,3 g/kg		
	Drikkevarer med frugtsmag	0,8 g/kg		
	Kakaopulver til fremstilling af drikkevarer	38,3 g/kg (pulver)		
	Andre drikkevarer	0,8 g/kg (drikkeklar)		
		7 g/kg (pulver)		
	Kornbaserede snackstænger	6 g/kg		
Morgenmadscerealier	15,3 g/kg			

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (Saccharomyces cerevisiae)</i>		
	»Instant hot«-morgenmadscerealier (fuldkorn/med højt fiberindhold)	1,5 g/kg		
	Småkager/cookies	6,7 g/kg		
	Kiks/crackers	6,7 g/kg		
	Drikkevarer baseret på mælk	3,8 g/kg		
	Fermenterede mælkeprodukter	3,8 g/kg		
	Analoger til mælkeprodukter	3,8 g/kg		
	Tørmælk/mælkepulver	25,5 g/kg		
	Supper og suppeblandinger	0,9 g/kg (spiseklar)		
		1,8 g/kg (kondenseret)		
		6,3 g/kg (pulver)		
	Chokolade/konfekturprodukter	4 g/kg		
	Proteinbarer og -pulvere	19,1 g/kg		
	Syltetøj, marmelade og andet frugtsmørrepålæg	11,3 g/kg		
Zeaxanthin	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »syntetisk zeaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevarer	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevarer		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Zink-L-pidolat	<i>Specificeret fødevarerkategori</i>	<i>Maksimumsindhold</i>	Den nye fødevarer betegnes »zink-L-pidolat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	3 g pr. dag		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn			
	Måltidserstatning til vægtkontrol			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn, fødevarer til særlige medicinske formål og kosterstatning til vægtkontrol og om ophævelse af Rådets direktiv 92/52/EØF, Kommissionens direktiv 96/8/EF, 1999/21/EF, 2006/125/EF og 2006/141/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/39/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 41/2009 og (EF) nr. 953/2009 (EUT L 181 af 29.6.2013, s. 35).

⁽²⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 30. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer (EUT L 228 af 31.7.2014, s. 5).

⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF af 10. juni 2002 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivninger om kosttilskud (EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51).

⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 af 20. december 2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer (EUT L 404 af 30.12.2006, s. 26)

⁽⁵⁾ Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme bestemt til konsum (EFT L 10 af 12.1.2002, s. 67).

⁽⁶⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).

Tabel 2: Specifikationer

Godkendt ny fødevare	Specifikation
<p>N-Acetyl-D-neuraminsyre</p>	<p>Beskrivelse: N-Acetyl-D-neuraminsyre er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver</p> <p>Definition:</p> <p>Kemisk betegnelse: IUPAC-navn: N-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) 5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsyre (dihydrat)</p> <p>Synonymer: Sialinsyre (dihydrat)</p> <p>Kemisk formel: $C_{11}H_{19}NO_9$ (syre) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihydrat)</p> <p>Molekylmasse: 309,3 Da (syre) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat)</p> <p>CAS-nr.: 131-48-6 (fri syre) 50795-27-2 (dihydrat)</p> <p>Specifikationer: Beskrivelse: hvidt til offwhite krystallinsk pulver pH (20 °C, 5 % opløsning) 1,7-2,5 N-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) > 97,0 % Vand (dihydrat udgør 10,4 %): ≤ 12,5 % (w/w) Sulfataske: < 0,2 % (w/w) Eddikesyre (som fri syre og/eller natriumacetat) < 0,5 % (w/w)</p> <p>Tungmetaller: Jern: < 20,0 mg/kg Bly: < 0,1 mg/kg Rest-proteiner: < 0,01 % (w/w)</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Opløsningsmiddelrester: 2-Propanol: < 0,1 % (w/w) Acetone: < 0,1 % (w/w) Ethylacetat: < 0,1 % (w/w)</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: < 500 CFU/g Enterobakterier: Ingen i 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Ingen i 10 g <i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Gærsvampe: < 10 CFU/g Skimmelsvampe: < 10 CFU/g Rest-endotoksiner: < 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder, EU: endotoksinenheder.</p>
<p>Tørret pulp af abebrødfrugt (<i>Adansonia digitata</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Abebrødfrugterne (<i>Adansonia digitata</i>) høstes fra træer. De hårde skaller åbnes ved knækning, pulpen tages ud af skallen, og kernerne fjernes. Pulpen males og skilles i grove og fine partier (partikelstørrelse 3 til 600 µ) og emballeres.</p> <p>Typiske næringsbestanddele: Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7 Protein (g/100 g) 1,8-9,3 Fedt (g/100 g) 0-1,6 Kulhydrater i alt (g/100 g) 76,3-89,5 Sukker (som glucose) i alt: 15,2-36,5 Natrium (mg/100 g) 0,1-25,2</p> <p>Analytiske specifikationer: Fremmede stoffer: Højest 0,2 % Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7 Aske (g/100 g) 3,8-6,6</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Udtræk af <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	<p>Beskrivelse/definition: Hydroalkoholiske ekstrakter af vævskulturer af <i>Ajuga reptans</i> L. svarer i alt væsentligt til traditionelle kulturers ekstrakter af de blomstrende overjordiske dele af <i>Ajuga reptans</i>.</p>
L-Alanyl-L-glutamin	<p>Beskrivelse/definition: L-Alanyl-L-glutamin fremstilles ved fermentering med en genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i>. Under fermenteringsprocessen udskilles ingrediensen i vækstmediet, hvorfra det efterfølgende adskilles, inden det renses til en koncentration på > 98 %.</p> <p>Udseende: Hvidt, krystallinsk pulver Renhed: > 98 % Infrarød spektroskopi: Overensstemmelse med referencestandard Opløsningens udseende: Farveløs og klar Indhold (tørstofbasis): 98-102 % Beslægtede stoffer (hvert af dem): ≤ 0,2 % Gløderest: ≤ 0,1 % Tørringstab: ≤ 0,5 % Optisk rotation: +9,0 - +11,0° pH (1 %; H₂O): 5,0-6,0 Ammonium (NH₄): ≤ 0,020 % Chlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: <i>Escherichia coli</i>: Ingen/g</p>
Algeolie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	<p>Beskrivelse/definition: Olie fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp. Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % DHA-indhold: ≥ 32 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>Olie af Allanblackia-frø</p>	<p>Beskrivelse/definition: Olie af <i>Allanblackia</i>-frø udvindes af frøene af <i>Allanblackia</i>-arterne: <i>A. floribunda</i> (synonym med <i>A. parviflora</i>) og <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p>Fedtsyresammensætning: Laurinsyre (C12:0): < 1,0 % Myristinsyre (C14:0): < 1,0 % Palmitinsyre (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsyre (C16:1): < 1,0 % Stearinsyre (C18:0): 45-58 % Oliesyre (C18:1): 40-51 % Linolsyre (C18:2): < 1,0 % γ-Linolensyre (C18:3): < 1,0 % Arachinsyre (C20:0): < 1,0 % Frie fedtsyrer: Højest 0,1 %</p> <p>Karakteristik: Transfedtsyrer: Højest 0,5 % Peroxidtal: Højest 0,8 meq/kg Iodtal: < 46 g/100 g Uforsæbelige bestanddele: Højest 1,0 % Forsæbningstal: 185-198 mg KOH/g</p>
<p>Ekstrakt af blade af <i>Aloe macroclada</i> Baker</p>	<p>Beskrivelse/definition: Pulveriseret gelekstrakt af bladene fra <i>Aloe macroclada</i> Baker, der i alt væsentligt svarer til samme gel fra blade af <i>Aloe vera</i> L. Burm.</p> <p>Aske: 25 % Kostfibre: 28,6 % Fedt: 2,7 % Vandindhold: 4,7 % Polysaccharider: 9,5 % Protein: 1,63 % Glucose: 8,9 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>)	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>For at fremstille fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) foretages der en fedtekstraktion af dybfrosne, knuste antarktiske lyskrebs eller tørret krillmel ved hjælp af et godkendt ekstraktionsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF). Proteiner og lyskrebsmateriale fjernes fra fedtekstraktet ved filtrering. Ekstraktionsmidler og vandrester fjernes ved fordampning.</p> <p>Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq O₂/kg oil</p> <p>Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C</p> <p>Phospholipider: 35-50 %</p> <p>Transfedtsyrer: ≤ 1 %</p> <p>EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 %</p> <p>DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %</p>
Olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) med højt indhold af phospholipider	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Olie med højt indhold af phospholipider fremstilles af antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) ved gentagne behandlinger med et godkendt opløsningsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF) for at øge indholdet af phospholipider i olien. Opløsningsmidler fjernes fra det færdige produkt ved fordampning.</p> <p>Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq O₂/kg olie</p> <p>Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie fra antarktisk lyskrebs (<i>Euphausia superba</i>) med højt indhold af phospholipider, bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC)</p> <p>Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C</p> <p>Phospholipider: ≥ 60 %</p> <p>Transfedtsyrer: ≤ 1 %</p> <p>EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 %</p> <p>DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %</p>
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen <i>Mortierella alpina</i>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Den klare, gule olie med højt indhold af arachidonsyre udvindes ved fermentering af den ikke-genetisk modificerede stamme IS-4, I49-N18 og FJRK-MA01 af svampen <i>Mortierella alpina</i> ved hjælp af en egnet væske. Olien ekstraheres dernæst fra biomassen og renses.</p> <p>Arachidonsyre: ≥ 40 vægtprocent af det samlede fedtsyreindhold</p> <p>Frie fedtsyrer: $\leq 0,45$ % af det samlede fedtsyreindhold</p> <p>Transfedtsyrer: $\leq 0,5$ % af det samlede fedtsyreindhold</p> <p>Uforsæbelige bestanddele: $\leq 1,5$ %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Peroxidtal: ≤ 5 meq/kg Anisidintal: ≤ 20 Syretal: ≤ 1,0 KOH/g Vandindhold: ≤ 0,5 %
Arganolie fra <i>Argania spinosa</i>	<p>Beskrivelse/definition: Arganolie er den olie, der opnås ved koldpresning af de mandellignende kerner af frugterne af <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Kernerne kan ristes før presning, men uden direkte kontakt med en flamme.</p> <p>Sammensætning: Palmitinsyre (C16:0): 12-15 % Stearinsyre (C18:0): 5-7 % Oliesyre (C18:1): 43-50 % Linolsyre (C18:2): 29-36 % Uforsæbelige bestanddele: 0,3-2 % Steroler i alt: 100-500 mg/100 g Tocopheroler i alt: 16-90 mg/100 g Oliesyre: 0,2-1,5 % Peroxidtal: < 10 meq O₂/kg</p>
Astaxanthinrigt oleoresin fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<p>Beskrivelse/definition: Astaxanthin er et carotenoid fremstillet af <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger. Der er forskellige fremstillingsmetoder med hensyn til dyrkningen af alger; der kan anvendes lukkede systemer, der er eksponeret for sollys eller strengt kontrolleret illumineret lys, eller alternativt åbne bassiner. Algecellerne høstes og tørres; oleoresinet ekstraheres ved hjælp af enten superkritisk CO₂ eller et opløsningsmiddel (ethylacetat). Astaxanthinen fortyndes og standardiseres til 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % eller 20 % ved hjælp af olivenolie, saflorolie, solsikkeolie eller MCT (Medium Chain Triglycerides).</p> <p>Oleoresinets sammensætning: Fedt: 42,2-99 % Protein: 0,3-4,4 % Kulhydrat: 0-52,8 % Fibre: < 1,0 % Aske: 0,0-4,2 % Specifikation for carotenoider (vægtprocent) Astaxanthiner i alt: 2,9-11,1 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>9-cis-astaxanthin: 0,3-17,3 % 13-cis-astaxanthin: 0,2-7,0 % Monoestere af astaxanthin: 79,8-91,5 % Diestere af astaxanthin: 0,16-19,0 % β-caroten: 0,01-0,3 % Lutein: 0-1,8 % Canthaxanthin: 0-1,30 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Aerobe bakterier i alt: < 3 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Colibakterier: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: Negativ <i>Salmonella</i>: Negativ <i>Staphylococcus</i>: Negativ</p>
<p>Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i> L.) tilhører læbeblomstfamilien (Lamiaceae) i læbeblomstordenen (Lamiales). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes. Filtrering (optisk eller mekanisk) skal sikre, at basilikumfrøene opnår det højeste mulige renhedsniveau. Fremstillingsprocessen for frugtsafer og blandinger af frugt- og grøntsagssafer, der indeholder basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i> L.), omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer.</p> <p>Tørstof: 94,1 % Protein: 20,7 % Fedt: 24,4 % Kulhydrat: 1,7 % Kostfibre: 40,5 % (Metode: AOAC 958.29) Aske: 6,78 %</p>
<p>Fermenteret sort bønne-ekstrakt</p>	<p>Beskrivelse/definition: Fermenteret sort bønne-ekstrakt (Touchi-ekstrakt) er et fint lysebrunt proteinrigt pulver, som fremstilles ved ekstraktion i vand af små sojabønner (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) fermenteret med <i>Aspergillus oryzae</i>. Ekstraktet indeholder en α-glucosidase-hæmmer.</p> <p>Karakteristik: Fedt: ≤ 1,0 % Protein: ≥ 55 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Vand: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 10 % Kulhydrat: ≥ 20 % α-glucosidase-hæmmer-aktivitet: IC50: min. 0,025 mg/ml Sojaisoflavon: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<p>Bovint lactoferrin</p>	<p>Beskrivelse/definition: Bovint lactoferrin er et protein, der forekommer naturligt i komælk. Det er et jernbindende glycoprotein på ca. 77 kDa og består af en enkelt polypeptidkæde af 689 aminosyrer.</p> <p>Fremstillingsproces: Bovint lactoferrin isoleres fra skummetmælk eller ostevælle ved ionbytning og efterfølgende ultrafiltrering. Til slut frysetørres eller sprøjtetørres det, og de store partikler sies fra. Det er et næsten lugtløst, lysrosa pulver.</p> <p>Fysisk-kemiske egenskaber ved bovin lactoferrin: Vandindhold: < 4,5 % Aske: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Jern: < 350 mg/kg Protein: > 93 %, heraf bovin lactoferrin: > 95 %, heraf andre proteiner: < 5,0 % pH (2 % opløsning, 20 °C): 5,2-7,2 Opløselighed (2 %-opløsning, 20 °C): fuldstændig</p>
<p>Olie af frø fra <i>Buglossoides arvensis</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Raffineret <i>Buglossoides</i>-olie udvindes af frøene fra <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M. Johnst.</p> <p>Alpha-linolensyre: ≥ 35 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Stearidonsyre: ≥ 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Linolsyre: ≥ 8,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 meq O₂/kg Indhold af uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 % Protein (kvælstof i alt): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>Olie fra <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer er en rubinfarvet, lidt tyktflydende olie med en svag lugt af skaldyr, der er udvundet af krebsdyret (marin dyreplankton) <i>Calanus finmarchicus</i>. Ingrediensen består primært af voksesterer (> 85 %) med mindre mængder af triglycerider og andre neutrale lipider.</p> <p>Specifikationer: Vand: < 1,0 % Voksesterer: > 85 %, Fedtsyrer i alt > 46 %, Eicosapentaensyre (EPA) > 3,0 %, Docosahexaensyre (DHA) > 4,0 %, Fedtalkoholer i alt: > 28 %, C20:1 n-9 fedtalkohol > 9,0 %, C22:1 n-11 fedtalkohol > 12 %, Transfedtsyrer: < 1,0 % Astaxanthinesterer: < 0,1 % Peroxidtal: < 3,0 meq/kg O₂/kg</p>
<p>Tyggegummibase (monomethoxypolyethylenglycol)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er en syntetisk polymer (patentnummer WO2006016179). Den består af forgrenede polymerer af monomethoxypolyethylenglycol (MPEG) inkorporeret i polyisopren-graft-maleinsyreanhydrid (PIP-g-MA) og ureageret MPEG (under 35 vægtprocent). Hvidt til offwhite pulver. CAS-nr.: 1246080-53-4</p> <p>Karakteristik: Vandindhold: < 5,0 % Aluminium < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nikkel: < 0,5 mg/kg Anhydridrest: < 15 µmol/g Polydispersitetsindeks: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg Fri maleinsyreanhydrid: < 0,1 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Oligomerer i alt (under 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg Ethylenglycol: < 200 mg/kg Diethylenglycol: < 30 mg/kg Monoethylenglycolmethylether: < 3,0 mg/kg Diethylenglycolmethylether: < 4,0 mg/kg Triethylenglycolmethylether: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg</p>
<p>Tyggegummibase (methylvinylether- maleinsyreanhydridcopolymer)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer er en vandfri copolymer af methylvinylether og maleinsyreanhydrid. Fritflydende, hvidt til råhvidt pulver CAS-nr.: 9011-16-9</p> <p>Renhed: Indhold: Mindst 99,5 % i tørstof Specifik viskositet (1 % MEK): 2-10 Methylvinylether-rest: ≤ 150 ppm Maleinsyreanhydrid-rest: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm Samlet indhold af tungmetaller: ≤ 10 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimal: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Negativ test <i>Salmonella</i>: Negativ test <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativ test <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Negativ test</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Chiaolie fra <i>Salvia hispanica</i>	<p>Beskrivelse/definition: Chiaolie fremstilles ved koldpresning af chiafrø (<i>Salvia hispanica</i> L.) (renhed: 99,9 %). Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringsstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder. Den kan også fremstilles ved ekstraktion med superkritisk CO₂.</p> <p>Fremstillingsproces: Fremstilles ved koldpresning. Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringsstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder.</p> <p>Syreindhold udtrykt som oliesyre: ≤ 2,0 % Peroxidtal: ≤ 10 meq/kg Uopløselige urenheder: ≤ 0,05 % Alfalinolensyre: ≥ 60 % Linolsyre: 15-20 %</p>
Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)	<p>Beskrivelse/definition: Chia (<i>Salvia hispanica</i>) er en etårig, urteagtig sommerplante, som tilhører læbeblomstfamilien (Labiatae). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes.</p> <p>Tørstof: 90-97 % Protein: 15-26 % Fedt: 18-39 % Kulhydrat (*): 18-43 % Træstof (**): 18-43 % Aske: 3-7 %</p> <p>(*) Kulhydrater er inklusive fibertallet (EU: Kulhydrater er tilgængelige kulhydrater = sukker + stivelse) (**) Træstof er den fiberdel, der primært består af ufordøjelig cellulose, pentosaner og lignin.</p> <p>Fremstillingsproces: Fremstillingsprocessen for drikkevarer af frugtsafter og blandinger af frugtsafter, der indeholder chiafrø, omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer.</p>
Chitin-glucan fra <i>Aspergillus niger</i>	<p>Beskrivelse/definition: Chitin-glucan fremstilles af myceliet af <i>Aspergillus niger</i>; det er et svagt gult, lugtløst, fritflydende pulver. Det har et tørstofindhold på 90 % eller derover. Chitin-glucan er hovedsageligt sammensat af to polysaccharider:</p> <ul style="list-style-type: none"> — chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4), og — beta(1,3)-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9).

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Tørringstab: ≤ 10 % Chitin-glucan: ≥ 90 % Forholdet mellem chitin og glucan: 30:70-60:40 Aske: ≤ 3,0 % Fedt: ≤ 1,0 % Protein: ≤ 6,0 %
Chitin-glucankompleks fra <i>Fomes fomentarius</i>	<p>Beskrivelse/definition: Chitin-glucankompleks fremstilles af cellevæggene i frugtlegemerne fra svampen <i>Fomes fomentarius</i>. Det består primært af to polysaccharider: — chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4), og — beta(1,3)(1,6)-D-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9).</p> <p>Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: rensning, reduktion af størrelse og formaling, blødgøring i vand og opvarmning i en alkalisk opløsning, vask og tørring. Der anvendes ikke hydrolyse i fremstillingsprocessen.</p> <p>Udseende: Lugtløst, smagsløst, brunt pulver</p> <p>Renhed: Vandindhold: ≤ 15 % Aske: ≤ 3,0 % Chitin-glucan: ≥ 90 % Forholdet mellem chitin og glucan: 70:20 Kulhydrater i alt, eksklusive glucaner: ≤ 0,1 % Protein: ≤ 2,0 % Fedt: ≤ 1,0 % Melaniner: ≤ 8,3 % Tilsætningsstoffer: Ingen pH: 6,7-7,5</p> <p>Tungmetaller: Bly (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Kviksølv (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Mesofile bakterier i alt: $\leq 10^3$ /g Gær- og skimmelsvampe: $\leq 10^3$ /g Colibakterier ved 30 °C: $\leq 10^3$ /g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> og andre patogene bakterier: Ingen i 25 g</p>
<p>Chitosanekstrakt fra svampe (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Chitosanekstraktet (der primært indeholder poly(D-glucosamin)) fremstilles af stammer af <i>Agaricus bisporus</i> eller fra myceliet af <i>Aspergillus niger</i>. Den patenterede fremstillingsmetode består af flere etaper, herunder: ekstraktion og deacetylering (hydrolyse) i alkalisk medium, opløsning i syreholdigt medium, udfældning i alkalisk medium, vask og tørring. Synonym: Poly(D-glucosamin) CAS-nummer: 9012-76-4 Formel for chitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Udseende: fint, fritflydende pulver Farve: Offwhite til svagt brunlig farve Lugt: Uden lugt</p> <p>Renhed: Indhold af chitosan (vægtprocent af tørvægt): 85 Indhold af glucan (vægtprocent af tørvægt): ≤ 15 Tørringstab (vægtprocent af tørvægt): ≤ 10 Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %): 1-15 Acetyleringsgrad: (i % mol/vådvægt): 0-30 Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %) (mPa.s): 1-14 for chitosan fra <i>Aspergillus niger</i>, 12-25 for chitin fra <i>Agaricus bisporus</i> Aske (vægtprocent af tørvægt): $\leq 3,0$ Protein (vægtprocent af tørvægt): $\leq 2,0$ Partikelstørrelse: > 100 nm Tapped densitet (g/cm³): 0,7-1,0 Evne til at binde fedt (800 × 9 (vægt/vådvægt)): ja</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Tungmetaller: Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Aerobt kimal (CFU/g): ≤ 10³ Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobakterier (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i>: Ingen i 25 g</p>
Chondroitinsulfat	<p>Beskrivelse/definition: Chondroitinsulfat (natriumsalt) er et biosyntetisk produkt. Det fremstilles ved kemisk sulfatering af chondroitin fremstillet ved fermentering med bakterien <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4, stamme U1-41 (ATCC 24502).</p> <p>Chondroitinsulfat (natriumsalt) (% på tørstofbasis): 95-105 MW_w (vægtgennemsnit) (kDa): 5-12 MW_n (antalgennemsnit) (kDa): 4-11 Dispersitet (w_h/w_{0,05}): ≤ 0,7 Sulfateringsmønster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Tørringstab (%) (ved 105 °C til konstant vægt): ≤ 10,0 Gløderest (% på tørstofbasis): 20-30 Protein (% på tørstofbasis): ≤ 0,5 Endotoksiner (EU/mg): ≤ 100 Organiske urenheder i alt (mg/kg): ≤ 50</p>
Chrompicolinat	<p>Beskrivelse/definition: Chrompicolinat er et rødt, fritflydende pulver, der er tungt opløseligt i vand ved pH 7. Saltet er ligeledes opløseligt i polære organiske opløsningsmidler.</p> <p>Kemisk betegnelse: tris(2-pyridincarboxyl-N,O)chrom(III) eller chrom(III)-2-pyridincarboxylat CAS-nr.: 14639-25-9</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Kemisk formel: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Kemisk sammensætning: Chrompicolinat: $\geq 95 \%$ Chrom(III): 12-13 % Chrom(VI): ikke påvist Vand: $\leq 4,0 \%$
<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis-urt	Beskrivelse: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis-urt; art, der tilhører Cistaceae-familien og stammer fra middelhavsområdet (halvøen Chalkidiki). Sammensætning: Vandindhold: 9-10 g/100 g urter Protein: 6,1 g/100 g urter Fedt: 1,6 g/100 g urter Kulhydrater: 50,1 g/100 g urter Fibre: 27,1 g/100 g urter Mineraler: 4,4 g/100 g urter Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Calcium: 1,0 g Jern: 65 mg Vitamin B ₁ 3,0 µg Vitamin B ₂ 30 µg Vitamin B ₆ 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: under 0,1 mg Vitamin E 40-50 mg Alfa-tocopherol: 20-50 mg Beta- og gamma-tocopheroler: 2-15 mg Delta-tocopherol: 0,1-2 mg

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Citicolin	<p>Citicolin (syntetisk)</p> <p>Beskrivelse/definition: Citicolin består af cytosin, ribose, pyrophosphat og cholin. Hvidt, krystallinsk pulver Kemisk betegnelse: Cholincytidin 5'-pyrophosphat, cytidin 5'-(trihydrogendiphosphat)-P'-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, indre salt Kemisk formel: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Molekylvægt: 488,32 g/mol CAS-nr.: 987-78-0 pH (prøveopløsning af 1 %): 2,5-3,5</p> <p>Renhed: Indhold: ≥ 98 % af tørstof Tørringstab (100 °C i 4 timer): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsen: Ikke over 2 ppm Frie phosphorsyrer: ≤ 0,1 % 5'-Cytidylsyre: ≤ 1,0 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 10³ CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g</p> <p>Citicolin (mikrobiel kilde)</p> <p>Beskrivelse/definition: Fremstilles ved fermentering med en genetisk modificeret stamme af <i>E. coli</i> (BCT19/p40k) Specifikationen for citicolin (mikrobiel kilde) er identisk med specifikationen for den godkendte syntetiske citicolin.</p>
Clostridium butyricum	<p>Beskrivelse/definition: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) er en grampositiv, sporedannende, obligat anaerob, ikke-patogen bakterie, der ikke er genetisk modificeret. Depotnummer FERM BP-2789</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10³ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 1 g</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ikke påvist i 1 g Gær- og skimmelsvampe: $\leq 10^2$ CFU/g</p>
<p>Ekstrakt af affedt kakaopulver</p>	<p>Ekstrakt af kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Udseende: Mørkebrunt pulver, der er frit for synlige urenheder Fysiske og kemiske egenskaber: Indhold af polyphenoler: Mindst 55,0 % GAE Indhold af theobromin: Højest 10,0 % Askeindhold: Højest 5,0 % Vandindhold: Højest 8,0 % Bulkmassefylde: 0,40-0,55 g/cm³ pH: 5,0-6,5 Opløsningsmiddelrest: Højest 500 ppm</p>
<p>Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold</p>	<p>Ekstrakt af kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) med lavt fedtindhold Udseende: Mørkerødt til lilla pulver Ekstrakt af kakao, koncentrat: Mindst 99 % Siliciumdioxid (teknologisk hjælpestof): Højest 1,0 % Kakaoflavanoler: Mindst 300 mg/g (-) Epicatechin: Mindst 45 mg/g Tørringstab: Højest 5,0 %</p>
<p>Korianderfrøolie fra <i>Coriandrum sativum</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Korianderfrøolie er en olie, som indeholder glycerider af fedtsyrer, og som er fremstillet af frø fra korianderplanten <i>Coriandrum sativum</i> L. Svag gullig farve, uden smag CAS-nr.: 8008-52-4 Fedtsyresammensætning: Palmitinsyre (C16:0): 2-5 % Stearinsyre (C18:0): < 1,5 % Petroselininsyre (<i>cis</i>-C18:1(n-12)): 60-75 % Oliesyre (<i>cis</i>-C18:1(n-9)): 8-15 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Linolsyre (C18:2): 12-19 % α-linolsyre (C18:3): < 1,0 % Transfedtsyrer: \leq 1,0 % Renhed: Brydningsindeks (20 °C) 1,466-1,474 Syretal: \leq 2,5 mg KOH/g Peroxidtal: \leq 5,0 meq/kg Iodtal: 88-110 enheder Forsæbningstal: 186-200 mg KOH/g Uforsæbelige bestanddele: \leq 15 g/kg</p>
<p>Tørret frugt af <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Tørrede frugter af arten <i>Crataegus pinnatifida</i>, der tilhører Rosaceae-familien og stammer fra det nordlige Kina og Korea.</p> <p>Sammensætning: Tørstof: 80 % Kulhydrater: 55 g/kg frisk vægt Fructose: 26,5-29,3 g/100 g Glucose: 25,5-28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g frisk vægt Natrium: 2,9 g/100 g frisk vægt</p> <p>Kompotter er produkter, der fremstilles ved termisk behandling af den spiselige del af en eller flere arter af frugter; hele eller i stykker, siede eller ikke-siede, uden nogen betydelig koncentration. Der kan anvendes sukker, vand, cider og citronsaft.</p>
<p>α-cyclodextrin</p>	<p>Beskrivelse/definition: Alfa-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af seks α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Alfa-cyclodextrin kan genfindes og oprenses ved hjælp af en af følgende procedurer: udfældning af et kompleks af alfa-cyclodextrin med 1-decanol, opløsning i vand ved høj temperatur og genudfældning, dampstripping af kompleksdanneren og udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra opløsningen; eller chromatografi med ionbytning eller gelfiltrering efterfulgt af udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra den oprensede moderlud; eller membranseparationsmetoder, f.eks. ultrafiltrering og omvendt osmose. Beskrivelse: Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof</p> <p>Synonymer: α-cyclodextrin, α-dextrin, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose</p> <p>Kemisk betegnelse: Cyclohexaamylose</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>CAS-nr.: 10016-20-3</p> <p>Kemisk formel: (C₆H₁₀O₅)₆</p> <p>Molekylmasse: 972,85</p> <p>Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis)</p> <p>Identifikation:</p> <p>Smeltepunktinterval: Nedbrydes ved over 278 °C</p> <p>Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol</p> <p>Specifik drejning: [α]_D 25: Mellem + 145° og + 151° (1 % opløsning)</p> <p>Chromatografi: Retentionstiden for den højeste spidsværdi i et væskechromatogram af prøven svarer til retentionstiden for alfa-cyclodextrin i et chromatogram af reference-alfa-cyclodextrin (fås ved henvendelse til Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, München, Tyskland eller Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA) efter de betingelser, der er beskrevet under »ANALYSEMETODE«</p> <p>Renhed:</p> <p>Vand: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden)</p> <p>Residual kompleksdanner: ≤ 20 mg/kg (1-decanol)</p> <p>Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose)</p> <p>Sulfataske: ≤ 0,1 %</p> <p>Bly: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Analysemetode:</p> <p>Foretag bestemmelse ved væskechromatografi ved anvendelse af følgende betingelser:</p> <p>Prøveopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg analyseprøve i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad (10-15 min.), og fortynd indtil mærket med rensset, deioniseret vand. Filtrer gennem et 0,45 mikrometer-filter.</p> <p>Referenceopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg alfa-cyclodextrin i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad, og fortynd indtil mærket med rensset, deioniseret vand.</p> <p>Chromatografi: Væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrationsskriver.</p> <p>Kolonne og pakning: Nucleosil-100-NH2 (10 µm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland) eller lignende</p> <p>Længde: 250 mm</p> <p>Diameter: 4 mm</p> <p>Temperatur: 40 °C</p> <p>Mobil fase: acetonitril/vand (67/33, v/v)</p> <p>Flow: 2,0 ml/min</p> <p>Injektionsvolumen: 10 µl</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	<p>Procedure: Injicer prøveopløsningen i chromatografen, registrer chromatogrammerne, og mål alfa-cyclodextrintoppens areal. Beregn alfa-cyclodextrins procentandel af analyseprøven således:</p> $\% \alpha\text{-cyclodextrin (tørstofbasis)} = 100 \times (AS/AR) (WR/WS)$ <p>hvor</p> <p>As og AR er arealerne af alfa-cyclodextrintoppene for henholdsvis prøveopløsningen og referenceopløsningen. Ws og WR er vægten (mg) af henholdsvis analyseprøvens og referenceprøvens indhold af alfa-cyclodextrin efter korrektion for vandindholdet.</p>
<p>γ-cyclodextrin</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Gamma-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af otte α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Gamma-cyclodextrin kan genfindes og renses ved hjælp af udfældning af et kompleks af gamma-cyclodextrin med 8-cyclohexadecen-1-on, opløsning af komplekset med vand og n-decan, dampstripping af den vandige fase og genfindning af gamma-cyclodextrin ved udkrystallisering fra opløsningen.</p> <p>Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof</p> <p>Synonymer: γ-cyclodextrin, γ-dextrin, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, γ-cycloamylase</p> <p>Kemisk betegnelse: Cyclooctaamylose</p> <p>CAS-nummer: 17465-86-0</p> <p>Kemisk formel: (C₆H₁₀O₅)₈</p> <p>Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis)</p> <p>Identifikation:</p> <p>Smeltepunktinterval: Nedbrydes ved over 285 °C</p> <p>Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol</p> <p>Specifik drejning: [α]_D 25: Mellem + 174° og + 180° (1 % opløsning)</p> <p>Renhed:</p> <p>Vand: ≤ 11 %</p> <p>Residual kompleksdanner (8-cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg</p> <p>Opløsningsmiddelrest (n-decan): ≤ 6 mg/kg</p> <p>Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose)</p> <p>Sulfataske: ≤ 0,1 %</p>
<p>Dextranpræparat frembragt af <i>Leuconostoc mesenteroides</i></p>	<p>1. I pulverform:</p> <p>Kulhydrater: 60 %, heraf: (Dextran: 50 %, Mannitol: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %)</p> <p>Protein: 6,5 %</p> <p>Fedt: 0,5 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Mælkesyre: 10 % Ethanol: spor Aske: 13 % Vandindhold: 10 %</p> <p>2. Flydende form:</p> <p>Kulhydrater: 12 %, heraf: (Dextran: 6,9 %, Mannitol: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucose: 2,2 %) Protein: 2,0 % Fedt: 0,1 % Mælkesyre: 2,0 % Ethanol: 0,5 % Aske: 3,4 % Vandindhold: 80 %</p>
Vegetabilsk diacylglycerolie	<p>Beskrivelse/definition: Fremstillet af glycerol og fedtsyrer fra spiselige vegetabilsk olie, navnlig fra sojaolie (<i>Glycine max</i>) eller rapsolie (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) ved hjælp af et specifikt enzym.</p> <p>Acylglycerol-fordeling: Diacylglyceroler (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglyceroler (1,3-DAG) ≥ 50 % Triacylglyceroler (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceroler (MAG): $\leq 5,0$ %</p> <p>Fedtsyresammensætning (MAG, DAG, TAG): Oliesyre (C18:1): 20-65 % Linolsyre (C18:2): 15-65 % Linolensyre (C18:3) ≤ 15 % Mættede fedtsyrer: ≤ 10 %</p> <p>Andet: Syretal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,1$ % Peroxidtal: $\leq 1,0$ meq/kg Uforsæbelige stoffer: $\leq 2,0$ % Transfedtsyrer: $\leq 1,0$ % MAG = monoacylglyceroler, DAG = diacylglyceroler, = TAG triacylglyceroler</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
Dihydrocapsiat (DHC)	<p>Beskrivelse/definition: Dihydrocapsiat syntetiseres ved enzymkatalyseret forestring af vanillylalkohol og 8-methylnonansyre. Efter forestringen ekstraheres dihydrocapsiat med n-hexan. Tyktflydende farveløs til gul væske Kemisk formel: C₁₈ H₂₈ O₄ CAS-nr.: 205687-03-2</p> <p>Fysisk-kemiske egenskaber: Dihydrocapsiat: > 94 %, 8-Methylnonansyre: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Andre synteserelaterede stoffer: < 2,0 %</p>
Tørret ekstrakt af <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	<p>Beskrivelse/definition: Tørret ekstrakt af HTN®Vb-cellekulturer af <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth</p>
Ekstrakt af <i>Echinacea angustifolia</i> fra cellekulturer	<p>Ekstrakt af rødderne af <i>Echinacea angustifolia</i> fremstillet af plantevævskultur svarer i alt væsentligt til en ekstrakt af roden fra <i>Echinacea angustifolia</i> fremstillet i ethanolvand, der titreres til echinacosid 4 %.</p>
Olie af <i>Echium plantagineum</i>	<p>Beskrivelse/definition: Raffineret echium-olie er et lysegult produkt, der fremstilles ved at raffinere olie ekstraheret fra frø af <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonsyre: ≥ 10 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 meq O₂/kg Indhold af uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 % Protein (kvælstof i alt): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg</p>
Epigallocatechingallat som rensset ekstrakt af grønne teblade (<i>Camellia sinensis</i>)	<p>Beskrivelse/definition: Højtrenset ekstrakt af grønne teblade (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) i form af et fint, offwhite til svagt lyserødt pulver. Det består af mindst 90 % epigallocatechingallat (EGCG) og har et smeltepunkt på mellem ca. 210 og 215 °C Udseende: offwhite til svagt lyserødt pulver</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation																																							
	<p>Kemisk betegnelse: polyphenol(-)epigallocatechin-3-gallat Synonymer: epigallocatechingallat (EGCG) CAS-nr.: 989-51-5 INCI-navn: epigallocatechin gallate Molekylmasse: 458,4 g/mol Tørringstab: Højest 5,0 % Tungmetaller: Arsen: Højest 3,0 ppm Bly: Højest 5,0 ppm Indhold: Mindst 94 % EGCG (på tørstofbasis) Højest 0,1 % koffein Opløselighed: EGCG er ret opløseligt i vand, ethanol, methanol og acetone</p>																																							
L-ergothionein	<p>Definition Kemisk betegnelse (IUPAC): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat Kemisk formel: C₉H₁₅N₃O₂S Molekylmasse: 229,3 Da CAS-nr.: 497-30-3</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="459 911 972 943">Parametre</th> <th data-bbox="972 911 1485 943">Specifikation</th> <th data-bbox="1485 911 2020 943">Metode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="459 959 972 991">Udseende</td> <td data-bbox="972 959 1485 991">Hvidt pulver</td> <td data-bbox="1485 959 2020 991">Visuel</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1007 972 1038">Optisk rotation</td> <td data-bbox="972 1007 1485 1038">[α]_D ≥ (+) 122° (c = 1, H₂O)^{a)}</td> <td data-bbox="1485 1007 2020 1038">Polarimetri</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1054 972 1086">Kemisk renhed</td> <td data-bbox="972 1054 1485 1086">≥ 99,5 %</td> <td data-bbox="1485 1054 2020 1086">HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1102 972 1134"></td> <td data-bbox="972 1102 1485 1134">≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1485 1102 2020 1134">1H-NMR</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1150 972 1182">Identifikation</td> <td data-bbox="972 1150 1485 1182">I overensstemmelse med strukturen</td> <td data-bbox="1485 1150 2020 1182">1H-NMR</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1198 972 1230"></td> <td data-bbox="972 1198 1485 1230">C: 47,14 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1485 1198 2020 1230">Grundstofanalyse</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1246 972 1278"></td> <td data-bbox="972 1246 1485 1278">H: 6,59 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1485 1246 2020 1278"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1294 972 1326"></td> <td data-bbox="972 1294 1485 1326">N: 18,32 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1485 1294 2020 1326"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1342 972 1374">Opløsningsmiddelrester i alt</td> <td data-bbox="972 1342 1485 1374">[Eur. Ph. 01/2008:50400]</td> <td data-bbox="1485 1342 2020 1374">Gaskromatografi</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1390 972 1422">(methanol, ethylacetat, isopropanol, ethanol)</td> <td data-bbox="972 1390 1485 1422">< 1 000 ppm</td> <td data-bbox="1485 1390 2020 1422">[Eur. Ph. 01/2008:20424]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1437 972 1469">Tørringstab</td> <td data-bbox="972 1437 1485 1469">Intern standard < 0,5 %</td> <td data-bbox="1485 1437 2020 1469">[Eur. Ph. 01/2008:20232]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1485 972 1517">Urenheder</td> <td data-bbox="972 1485 1485 1517">< 0,8 %</td> <td data-bbox="1485 1485 2020 1517">HPLC/GPC eller 1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>	Parametre	Specifikation	Metode	Udseende	Hvidt pulver	Visuel	Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetri	Kemisk renhed	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]		≥ 99,0 %	1H-NMR	Identifikation	I overensstemmelse med strukturen	1H-NMR		C: 47,14 ± 0,4 %	Grundstofanalyse		H: 6,59 ± 0,4 %			N: 18,32 ± 0,4 %		Opløsningsmiddelrester i alt	[Eur. Ph. 01/2008:50400]	Gaskromatografi	(methanol, ethylacetat, isopropanol, ethanol)	< 1 000 ppm	[Eur. Ph. 01/2008:20424]	Tørringstab	Intern standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]	Urenheder	< 0,8 %	HPLC/GPC eller 1H-NMR
Parametre	Specifikation	Metode																																						
Udseende	Hvidt pulver	Visuel																																						
Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetri																																						
Kemisk renhed	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]																																						
	≥ 99,0 %	1H-NMR																																						
Identifikation	I overensstemmelse med strukturen	1H-NMR																																						
	C: 47,14 ± 0,4 %	Grundstofanalyse																																						
	H: 6,59 ± 0,4 %																																							
	N: 18,32 ± 0,4 %																																							
Opløsningsmiddelrester i alt	[Eur. Ph. 01/2008:50400]	Gaskromatografi																																						
(methanol, ethylacetat, isopropanol, ethanol)	< 1 000 ppm	[Eur. Ph. 01/2008:20424]																																						
Tørringstab	Intern standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]																																						
Urenheder	< 0,8 %	HPLC/GPC eller 1H-NMR																																						

Godkendt ny fødevare	Specifikation		
	Parametre	Specifikation	Metode
	Tungmetaller ^{b) c)}		
Bly	< 3,0 ppm		ICP/AES
Cadmium	< 1,0 ppm		(Pb, Cd)
Kviksølv	< 0,1 ppm		Atomfluorescens (Hg)
	Mikrobiologiske specifikationer ^{b)}		
Antal levedygtige aerobe bakterier i alt (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ CFU/g		[Eur. Ph. 01/2011:50104]
Antal gær- og skimmelsvampe i alt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ CFU/g		
<i>Escherichia coli</i>	Ingen i 1 g		
	Eur. Ph.: Den Europæiske Farmakopé, 1H-NMR): protonkernemagnetisk resonans, HPLC: højtydende væskkromatografi (HPLC), GPC: gelpermeationskromatografi (GPC), ICP/AES: Induktivt koblet plasma-atomemissionspektrometri CFU: kolonidannende enheder.		
a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H ₂ O)			
b) Analyser foretaget på hvert parti			
c) Maksimalgrænseværdier i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1881/2006			
Jern(III)natrium-EDTA	Beskrivelse/definition:		
	Jern(III)natrium-EDTA (ethylendiamintetraeddikesyre) er et lugtløst, fritflydende, gult til brunt pulver med en kemisk renhed på over 99 % (w/w). Det er let opløseligt i vand. CAS-nr.		
	Kemisk formel: C ₁₀ H ₁₂ FeN ₂ NaO ₈ · 3H ₂ O		
	Kemisk sammensætning:		
	pH i en 1 % opløsning: 3,5-5,5		
	Jern: 12,5-13,5 %		
	Natrium: 5,5 %		
	Vand: 12,8 %		
	Organiske bestanddele (CHNO): 68,4 %		
	EDTA: 65,5-70,5 %		
	Vanduopløselige bestanddele: $\leq 0,1$ %		
	Nitrilotrieddikesyre: $\leq 0,1$ %		
Jern(II)ammoniumphosphat	Beskrivelse/definition:		
	Jern(II)ammoniumphosphat er et fint grågrønt pulver, som er praktisk taget uopløseligt i vand og opløseligt i fortyndede mineralsyrer.		
	CAS-nr.: 10101-60-7		

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Kemisk formel: FeNH_4PO_4</p> <p>Kemisk sammensætning:</p> <p>pH i en 5 % opløsning i vand 6,8-7,8</p> <p>Jern (i alt): $\geq 28 \%$</p> <p>Jern (II): 22-30 % (w/w)</p> <p>Jern (III): $\leq 7,0 \%$ (w/w)</p> <p>Ammoniak: 5-9 % (w/w)</p> <p>Vand: $\leq 3,0 \%$</p>
<p>Fiskepeptider af <i>Sardinops sagax</i></p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Den nye fødevarer ingrediens er en peptidblanding, der er fremstillet ved en alkalisk proteasekatalyseret hydrolyse af muskel fra fisk (<i>Sardinops sagax</i>) efterfulgt af isolation af peptidfraktionen ved søjlekromatografi, koncentrering under vakuum og sprøjtetørring.</p> <p>Gulligt, hvidt pulver</p> <p>Peptider (*) (kortkædede peptider, dipeptider og tripeptider med en molekylvægt på under 2 kDa.) $\geq 85 \text{ g}/100 \text{ g}$</p> <p>Val-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g</p> <p>Aske: $\leq 10 \text{ g}/100 \text{ g}$</p> <p>Vandindhold: $\leq 8 \text{ g}/100 \text{ g}$</p> <p>(*) Kjeldahl-metoden</p>
<p>Flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i></p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Flavonoider udvundet af rødderne eller rodstocken af <i>Glycyrrhiza glabra</i> ekstraheres med ethanol efterfulgt af yderligere ekstraktion af dette ethanolekstrakt med mellemkædede triglycerider. Det er en mørkebrun væske, der indeholder 2,5 % til 3,5 % glabridin.</p> <p>Vandindhold: $< 0,5 \%$</p> <p>Aske: $< 0,1 \%$</p> <p>Peroxidtal: $< 0,5 \text{ meq}/\text{kg}$</p> <p>Glabridin: 2,5-3,5 % af fedtindholdet</p> <p>Glycyrrhizinsyre: $< 0,005 \%$</p> <p>Fedt, herunder stoffer af typen polyphenol $\geq 99 \%$</p> <p>Protein: $< 0,1 \%$</p> <p>Kulhydrater: ikke påviselig</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang	<p>Beskrivelse/definition: Fucoidan fra <i>Fucus vesiculosus</i>-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentrerer og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer: Offwhite til brunt pulver Lugt og smag: Uden lugt og smag Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer) pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C)</p> <p>Tungmetaller: Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kviksølv: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen/g</p> <p>Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan:</p> <p>Ekstrakt 1: Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-15 % Mannitol: 1-5 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,5 % Andre kulhydrater: 0,5-1,0 % Protein: 2,0-2,5 %</p> <p>Ekstrakt 2: Fucoidan: 60-65 % Alginat: 3,0-6,0 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannitol: < 1,0 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,0 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 %
Fucoidan-ekstrakt fra <i>Undaria pinnatifida</i>-tang	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Fucoidan fra <i>Undaria pinnatifida</i>-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentrerer og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer:</p> <p>Offwhite til brunt pulver</p> <p>Lugt og smag: Uden lugt og smag</p> <p>Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer)</p> <p>pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C)</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm</p> <p>Cadmium: < 3,0 ppm</p> <p>Bly: < 2,0 ppm</p> <p>Kviksølv: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiologi:</p> <p>Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g</p> <p>Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g</p> <p>Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ingen/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen/g</p> <p>Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan:</p> <p>Ekstrakt 1:</p> <p>Fucoidan: 75-95 %</p> <p>Alginat: 2,0-6,5 %</p> <p>Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 %</p> <p>Mannitol: 1-10 %</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	<p>Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-1,0 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 % Ekstrakt 2: Fucoidan: 50-55 % Alginat: 2,0-4,0 % Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannitol: 25-35 % Naturlige salte/frie mineraler: 8-10 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 1,0-1,5 %</p>
<p>2'-Fucosyllactose (syntetisk)</p>	<p>Definition: Kemisk betegnelse: α-l-Fucopyranosyl-(1→2)-β-d-galactopyranosyl-(1→4)-d-glucopyranose Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-nr.: 41263-94-9 Molekylvægt: 488,44 g/mol</p> <p>Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en proces med kemisk syntese og isoleres ved krystallisation.</p> <p>Renhed: 2'-Fucosyllactose \geq 95 % D-lactose: \leq 1,0 w/w % L-Fucose: \leq 1,0 w/w % Di-fucosyl-D-lactose-isomerer: \leq 1,0 w/w % 2'-Fucosyl-D-lactulose: \leq 0,6 w/w % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-7,0 Vand (%) \leq 9,0 % Sulfataske: \leq 0,2 % Eddikesyre: \leq 0,3 % Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): \leq 50,0 mg/kg alene, \leq 200,0 mg/kg i kombination) Rest-proteiner: \leq 0,01 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation	
	<p>Tungmetaller: Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>	
<p>2'-Fucosyllactose (mikrobiel kilde)</p>	<p>Definition: Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅ CAS-nr.: 41263-94-9 Molekylvægt: 488,44 g/mol</p>	
	<p>Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p>Kilde: Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
	<p>Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. 2'-Fucosyllactose isoleres ved krystallisation.</p> <p>Renhed: 2'-Fucosyllactose ≥ 94 % D-Lactose: ≤ 3,0 % L-Fucose: ≤ 1,0 Difucosyl-D-lactose: ≤ 1,0 % 2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-5,0 Vand: ≤ 5,0 % Sulfataske: ≤ 1,5 % Eddikesyre: ≤ 1,0 % Rest-proteiner: ≤ 0,01 %</p>	<p>Beskrivelse: 2'-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, og det flydende koncentrat (45 % ± 5 % w/v) er en farveløs til svagt gul, klar vandig opløsning. 2'-Fucosyllactose fremstilles ved en mikrobiel proces. 2'-Fucosyllactose isoleres ved spraytørring.</p> <p>Renhed: 2'-Fucosyllactose ≥ 90 % Lactose: ≤ 5,0 % Fucose: ≤ 3,0 % 3'-Fucosyllactose ≤ 5,0 % Fucosylgalactose: ≤ 3,0 % Difucosyllactose: ≤ 5,0 % Glucose: ≤ 3,0 % Galactose: ≤ 3,0 % Vand: ≤ 9,0 % (pulver) Sulfataske: ≤ 0,5 % (pulver og væske) Rest-proteiner: ≤ 0,01 % (pulver og væske)</p>

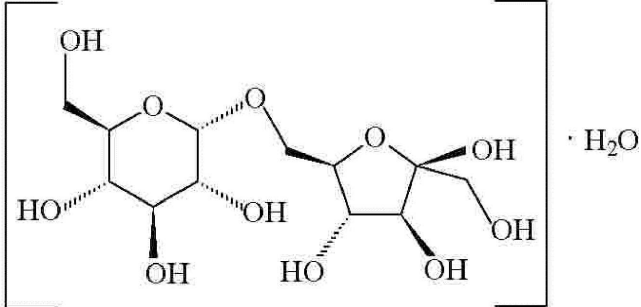
Godkendt ny fødevarer	Specifikation	
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>	<p>Tungmetaller: Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver og væske) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (pulver og væske) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver og væske) Kviksølv: ≤ 0,5 mg/kg (pulver og væske)</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Totalkimtal: ≤ 10⁴ CFU/g (pulver), ≤ 5 000 CFU/g (væske) Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g (pulver) ≤ 50 CFU/g (væske) Enterobakterier: ingen i 11 g (pulver og væske) <i>Salmonella</i>: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) <i>Cronobacter</i>: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) Endotoksiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (væske) Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver og væske)</p>
<p>Galactooligosaccharid</p>	<p>Beskrivelse/definition: Galactooligosaccharid fremstilles af mælkelactose ved en enzymatisk proces med anvendelse af β-galactosidaser fra <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i> og <i>Bacillus circulans</i>.</p> <p>GOS: Mindst 46 % tørstof (DM) Lactose: Højest 40 % DM Glucose: Højest 22 % DM Galactose: Mindst 0,8 % DM Aske: Højest 4,0 % DM Protein: Højest 4,5 % DM Nitrit: Højest 2 mg/kg</p>	
<p>Glucosamin HCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. Coli</i> K12</p>	<p>Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: C₆H₁₃NO₅ · HCl Relativ molekylmasse: 215,63 g/mol D-glucosamin HCl 98,0-102,0 % af referencstandard (HPLC) Specifik drejning + 70,0° – + 73,0°</p>	

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Glucosaminsulfat HCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. Coli</i> K12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativ molekylmasse: 605,52 g/mol D-glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC) Specifik drejning + 50,0° to + 52,0°
Glucosaminsulfat NaCl fra <i>Aspergillus niger</i> og en genetisk modificeret stamme af <i>E. Coli</i> K12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativ molekylmasse: 573,31 g/mol D-glucosamin HCl: 98-102 % af referencestandard (HPLC) Specifik optisk rotation: + 52° – + 54°
Guargummi	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Naturligt guargummi er formålet endosperm fra frøene af naturligt forekommende arter af guarplanten <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (Leguminosae-familien). Det består af et polysaccharid med høj molekylvægt, som er sammensat af galactopyranose- og mannopyranoseenheder, der er forbundet med glycosidbindinger, og som kan beskrives kemisk som galactomannan (mindst 75 % indhold af galactomannan).</p> <p>Udseende: Hvidt til gulligt pulver</p> <p>Molekylvægt: 50 000-8 000 000 Dalton</p> <p>CAS-nummer: 9000-30-0</p> <p>Einecs-nummer: 232-536-8</p> <p>Renhed: Som angivet i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 om specifikationer for fødevarerilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 ⁽¹⁾ og i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/175 om særlige betingelser vedrørende import af guargummi med oprindelse i eller afsendt fra Indien som følge af risikoen for forurening med pentachlorphenol og dioxiner ⁽²⁾.</p> <p>Fysisk-kemiske egenskaber:</p> <p>Pulver</p> <p>Opbevaringstid: 2 år</p> <p>Farve: Hvid</p> <p>Lugt: Svag</p> <p>Partiklernes gennemsnitlige diameter 60-70 µm</p> <p>Vandindhold: Højest 15 %</p> <p>Viskositet (*) ved 1 time —</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	<p>Viskositet (*) ved 2 timer: Mindst 3 600 mPa.s Viskositet (*) ved 24 timer: Mindst 4 000 mPa.s Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand pH for 10g/l ved 25 °C: 6-7,5</p> <p>Flager Brugstid: 1 år Farve: Hvidt/offwhite pulver uden eller med få sorte prikker Lugt: Svag Partiklernes gennemsnitlige diameter 1-10 mm Vandindhold: Højest 15 % Viskositet (*) ved 1 time: Mindst 3 000 mPa.s Viskositet (*) ved 2 timer — Viskositet (*) ved 24 timer — Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand pH for 10g/l ved 25 °C: 5-7,5 (*) Målingen af viskositet foretages på følgende betingelser: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p>Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med <i>Bacteroides xylanisolvans</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Varmebehandlede fermenterede mælkeprodukter fremstilles med <i>Bacteroides xylanisolvans</i> (DSM 23964) som starterkultur. Letmælk (mellem 1,5 % og 1,8 % fedt) eller skummetmælk (med et fedtindhold på 0,5 % eller derunder) pasteuriseres eller UHT-behandles, inden fermenteringen startes med <i>Bacteroides xylanisolvans</i> (DSM 23964). Det opnåede fermenterede mælkeprodukt homogeniseres og varmebehandles dernæst for at inaktivere <i>Bacteroides xylanisolvans</i> (DSM 23964). Det færdige produkt indeholder ikke levedygtige celler af <i>Bacteroides xylanisolvans</i> (DSM 23964) (*). (*) DIN EN ISO 21528-2 (ændret metode).</p>
<p>Hydroxytyrosol</p>	<p>Beskrivelse/definition: Hydroxytyrosol er en svagt gul, tyktflydende væske fremstillet ved kemisk syntese Kemisk formel: C₈H₁₀O₃ Molekylvægt: 154,6 g/mol CAS-nr.: 10597-60-1 Vandindhold: ≤ 0,4 % Lugt: Karakteristisk</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Smag: Let bitter</p> <p>Opløselighed (vand) Blandbar med vand</p> <p>pH: 3,5-4,5</p> <p>Brydningsindeks: 1,571-1,575</p> <p>Renhed:</p> <p>Hydroxytyrosol: $\geq 99 \%$</p> <p>Eddikesyre: $\leq 0,4 \%$</p> <p>Hydroxytyrosolacetat: $\leq 0,3 \%$</p> <p>Summen af homovanillinalkohol, iso-homovanillinalkohol og 3-methoxy-4-hydroxyphenylglycol $\leq 0,3 \%$</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 0,03 \text{ mg/kg}$</p> <p>Cadmium: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$</p> <p>Kviksølv: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$</p> <p>Opløsningsmiddelrester</p> <p>Ethylacetat: $\leq 25,0 \text{ mg/kg}$</p> <p>Isopropanol: $\leq 2,50 \text{ mg/kg}$</p> <p>Methanol: $\leq 2,00 \text{ mg/kg}$</p> <p>Tetrahydrofuran: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$</p>
<p>Isstrukturerende protein, type III HPLC 12</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Det isstrukturerende proteinpræparat (ISP) er en lysebrun væske, der produceres ved submersfermentering af en genetisk modificeret stamme af bagegær af fødevarekvalitet (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), i hvis genom der er indsat et syntetisk gen for det isstrukturerende protein. Proteinet udtrykkes og udskilles i vækstmediet, hvor det adskilles fra gærcellerne ved mikrofiltrering og koncentreret ved ultrafiltrering. Gærcellerne overføres således ikke til ISP-præparatet, hverken i deres oprindelige eller i ændret form. ISP-præparatet består af ubehandlet ISP, glykosyleret ISP og proteiner og peptider fra gæren samt sukker og syrer og salte, der er almindeligt forekommende i fødevarer. Koncentratet stabiliseres med 10 mM citronsyrebuffer.</p> <p>Indhold: $\geq 5 \text{ g/l}$ aktiv ISP</p> <p>pH: 2,5-3,5</p> <p>Aske: $\leq 2,0 \%$</p> <p>DNA: Ikke påviselig</p>
<p>Vandigt ekstrakt af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i></p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Mørkebrun væske. Vandige ekstrakter af tørrede blade af <i>Ilex guayusa</i></p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Sammensætning: Protein: < 0,1 g/100 ml Fedt: < 0,1 g/100 ml Kulhydrat: 0,2–0,3 g/100 ml Sukkerindhold i alt: < 0,2 g/100 ml Coffein: 19,8-57,7 mg/100 ml Theobromin; 0,14-2,0 mg/100 ml Chlorogensyrer 9,9-72,4 mg/100 ml</p>
<p>Isomaltoseoligosaccharid</p>	<p>Pulver: Opløselighed (vand) (%): > 99 Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90 Vandindhold (%): ≤ 4,0 Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3</p> <p>Tungmetaller: Bly(mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Sirup: Tørstofindhold (g/100 g): > 75 Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90 pH: 4-6 Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3</p> <p>Tungmetaller: Bly(mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<p>Isomaltulose</p>	<p>Beskrivelse/definition: Et reducerende disaccharid, der består af en glucose- og en fructoserest bundet med en α-1,6-glucosidbinding. Stoffet fremstilles ved en enzymatisk proces. Som handelsvare anvendes monohydratet. Udseende: Stort set lugtløse, sødtsmagende, hvide eller næsten hvide krystaller</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Kemisk betegnelse: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrat CAS-nr.: 13718-94-0 Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturel formel</p>  <p>Molekylmasse: 360,3 (monohydrat) Renhed: Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet Tørringstab: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 timer) Tungmetaller: Bly: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5 (*), »Instrumental methods«.</p> <p>(*) 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 s., engelsk, ISBN 92-5-102991-1.</p>
Lactitol	<p>Beskrivelse/definition: Krystallinsk pulver eller farveløs opløsning, der fremstilles ved katalytisk hydrogenering af lactose. Det krystallinske produkt forekommer både i vandfri form og som monohydrat og dihydrat. Nikkel anvendes som katalysator.</p> <p>Kemisk betegnelse: 4-O-β-D-galactopyranosyl-D-glucitol Kemisk formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekylvægt: 344,31 g/mol CAS-nr.: 585-86-4</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Renhed: Opløselighed (i vand): Meget let opløseligt i vand Specifik drejning $[\alpha]_{D20} = + 13^\circ$ til $+ 16^\circ$ Indhold: ≥ 95 % på tørstofbasis Vand: $\leq 10,5$ % Andre polyoler: $\leq 2,5$ % på tørstofbasis Reducerende sukker: $\leq 0,2$ % på tørstofbasis Chlorider: ≤ 100 mg/kg på tørstofbasis Sulfater: ≤ 200 mg/kg på tørstofbasis Sulfataske: $\leq 0,1$ % på tørstofbasis Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg på tørstofbasis Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg på tørstofbasis Bly: $\leq 1,0$ mg/kg på tørstofbasis</p>
<p>Lacto-N-neotetraose (syntetisk)</p>	<p>Definition: Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1\rightarrow4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1\rightarrow3)-β-D-galactopyranosyl-(1\rightarrow4)-D-glucopyranose Kemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvægt: 707,63 g/mol</p> <p>Beskrivelse: Lacto-N-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver. Fremstilles ved kemisk syntese og isoleres ved krystallisation.</p> <p>Renhed: Indhold (vandfrit): ≥ 96 % D-lactose: $\leq 1,0$ % Lacto-N-triose II: $\leq 0,3$ % Lacto-N-neotetraose-fructose-isomer: $\leq 0,6$ % pH (20 °C, 5 % opløsning) 5,0-7,0 Vand: $\leq 9,0$ % Sulfataske: $\leq 0,4$ % Eddikesyre: $\leq 0,3$ %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50 mg/kg alene, ≤ 200 mg/kg i kombination)</p> <p>Rest-proteiner: ≤ 0,01 %</p> <p>Palladium: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Lacto-N-neotetraose (mikrobiel kilde)</p>	<p>Definition:</p> <p>Kemisk betegnelse: β-d-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-d-glucopyranosyl-(1→3)-β-d-galactopyranosyl-(1→4)-d-glucopyranose</p> <p>Kemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁</p> <p>CAS-nr.: 13007-32-4</p> <p>Molekylvægt: 707,63 g/mol</p> <p>Kilde:</p> <p>Genetisk modificeret stamme af <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p>Beskrivelse:</p> <p>Lacto-N-neotetraose er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Lacto-N-neotetraose isoleres ved krystallisation</p> <p>Renhed:</p> <p>Indhold (vandfrit): ≥ 92 %</p> <p>D-lactose: ≤ 3,0 %</p> <p>Lacto-N-triose II: ≤ 3,0 %</p> <p>para-Lacto-N-neohexaose: ≤ 3,0 %</p> <p>Lacto-N-neotetraose-fructose-isomer: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, 5 % opløsning) 4,0-7,0</p> <p>Vand: ≤ 9,0 %</p> <p>Sulfataske: ≤ 0,4 %</p> <p>Opløsningsmiddelrester (methanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Rest-proteiner: ≤ 0,01 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Bladekstrakt fra lucerne (<i>Medicago sativa</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Lucernen (<i>Medicago sativa</i> L.) forarbejdes inden for 2 timer efter at være blevet høstet. Den hakkes og knuses. Lucernen køres gennem en presse, der egner sig til olieholdigt materiale, hvorved der fremkommer en fiberrest samt pressesaft (med 10 % tørstof). Tørstoffet i denne saft indeholder omkring 35 % råprotein. Pressesaften (pH: 5,8-6,2) neutraliseres. Proteinerne, der binder sig til carotenoid- og chlorophyllpigmenter, bringes til at koagulere ved forvarmning og dampinjektion. Det udfældede protein separeres ved centrifugering og tørres. Lucerneprotein koncentratet granuleres efter tilsætning af ascorbinsyre og opbevares i inaktiv gas eller på køl.</p> <p>Sammensætning: Protein: 45-60 % Fedt: 9-11 % Frie kulhydrater (opløselige fibre): 1-2 % Polysaccharider (uopløselige fibre), 11-15 %, herunder cellulose: 2-3 % Mineraler: 8-13 % Saponiner: ≤ 1,4 % Isoflavoner: ≤ 350 mg/kg Coumestrol: ≤ 100 mg/kg Phytater: ≤ 200 mg/kg L-canavanin: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p>Lycopen</p>	<p>Beskrivelse/definition: Syntetisk lycopen fremstilles ved Wittig-kondensation af syntetiske mellemprodukter, der er almindeligt anvendt i fremstillingen af andre carotenoide, der anvendes i fødevarer. Syntetisk lycopen består af ≥ 96 % lycopen og mindre mængder af andre, beslægtede carotenoidbestanddele. Lycopen sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oledispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse.</p> <p>Kemisk betegnelse: Lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-trans-lycopen) Kemisk formel: C₄₀H₅₆ Molekylmasse: 536,85 Da</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Lycopen fra <i>Blakeslea trispora</i>	<p>Beskrivelse/definition: Det oprensede lycopen fra <i>Blakeslea trispora</i> består af ≥ 95 % lycopen og ≤ 5 % andre carotenoider. Det sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse.</p> <p>Kemisk betegnelse: Lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lycopen) Kemisk formel: C₄₀H₅₆ Molekylmasse: 536,85 Da</p>
Lycopen fra tomater	<p>Beskrivelse/definition: Det oprensede lycopen fra tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) består af ≥ 95 % lycopen og ≤ 5 % andre carotenoider. Det sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse.</p> <p>Kemisk betegnelse: Lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lycopen) Kemisk formel: C₄₀H₅₆ Molekylmasse: 536,85 Da</p>
Lycopenoleoresin fra tomater	<p>Beskrivelse/definition: Lycopenoleoresin fra tomater fremstilles ved solventekstraktion af modne tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) og efterfølgende fjernelse af opløsningsmidlet. Der er tale om en rød til mørkebrun, tyktflydende, klar væske.</p> <p>Lycopen i alt: 5-15 %, heraf <i>trans</i>-lycopen: 90-95 % Carotenoider i alt (beregnet som lycopen): 6,5-16,5 % Andre carotenoider: 1,75 % (Phytoen/phytofluen/β-caroten) (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Tocopheroler i alt: 1,5-3,0 % Uforsæbelige bestanddele: 13-20 % Fedtsyrer i alt 60-75 % Vand (Karl Fischer): $\leq 0,5$ %</p>
Magnesiumcitratmalat	<p>Beskrivelse/definition: Magnesiumcitratmalat er et hvidt til gullighvidt, amorft pulver.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Kemisk formel: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_3)_2$</p> <p>Kemisk betegnelse: Pentamagnesium-di-(2-hydroxybutanedioat)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat)</p> <p>CAS-nr.: 1259381-40-2</p> <p>Molekylvægt: 763,99 Dalton (vandfrit)</p> <p>Opløselighed: Let opløseligt i vand (ca. 20 g i 100 ml)</p> <p>Beskrivelse af den fysiske tilstand: Amorft pulver</p> <p>Indhold af magnesium: 12,0-15,0 %</p> <p>Tørringstab (120 °C i 4 timer): ≤ 15 %</p> <p>Farve (fast form): Hvidt til gulligt pulver</p> <p>Farve (20 % vandig opløsning): Farveløst til gulligt</p> <p>Udseende (20 % vandig opløsning): Klar opløsning</p> <p>pH (20 % vandig opløsning) Ca. 6,0</p> <p>Urenheder:</p> <p>Chlorid: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfat: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Bly: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmium: ≤ 1 ppm</p> <p>Kviksølv: ≤ 0,1 ppm</p>
<p>Ekstrakt af magnoliabark</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Ekstrakt af magnoliabark fremstilles af barken fra planten <i>Magnolia officinalis</i> L. ved hjælp af superkritisk kuldioxid. Barken vaskes og ovntørres for at reducere vandindholdet, før den knuses og ekstraheres med superkritisk kuldioxid. Ekstraktet opløses i medicinsk ethanol og rekrystalliseres for at afgive ekstrakt af magnoliabark.</p> <p>Ekstrakt af magnoliabark består primært af to phenolforbindelser, magnonol og honokiol.</p> <p>Udseende: Lysebrunt pulver</p> <p>Renhed:</p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolol og honokiol: ≥ 94 %</p> <p>Eudesmol i alt: ≤ 2 %</p> <p>Vandindhold: 0,50 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Tungmetaller: Arsen (ppm): ≤ 0,5 Bly (ppm): ≤ 0,5 Methyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarin (ppm): ≤ 2,0 Alkaloid i alt (ppm): ≤ 100</p>
<p>Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer</p>	<p>Beskrivelse/definition: Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret majskimolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1,2 g i raffineret majskimolie og 10 g i majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer).</p> <p>Renhed: Uforsæbelige bestanddele: > 9,0 g/100 g Tocopheroler: ≥ 1,3 g/100 g α-tocopherol (%): 10-25 % β-tocopherol (%): < 3,0 % γ-tocopherol (%): 68-89 % δ-tocopherol (%): < 7,0 % Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: > 6,5 g/100 g Fedtsyrer i triglycerider: palmitinsyre: 10,0-20,0 % stearinsyre: < 3,3 % oliesyre 20,0-42,2 % linolsyre: 34,0-65,6 % linolensyre: < 2,0 % Syretal: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 10 meq O₂/kg</p> <p>Tungmetaller: Jern (Fe) < 1 500 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Urenheder: Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Det er nødvendigt med behandling med aktivt kul for at sikre, at polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) ikke beriges ved fremstillingen af »majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer«.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>Methylcellulose</p>	<p>Beskrivelse/definition: Methylcellulose er cellulose, der er fremstillet direkte af naturligt forekommende fiberholdigt plantemateriale og delvis foretheret med methylgrupper. Kemisk betegnelse: Cellulosemethylether Kemisk formel: Polymererne er opbygget af substituerede anhydroglucoseenheder med følgende generelle formel: $C_6H_7O_2(OR1)(OR2)(OR3)$, hvor R1, R2, og R3 hver kan være et af følgende: — H — CH₃ eller — CH₂CH₃ Molekylvægt: Makromolekyler: fra ca. 20 000 (n ca. 100) til ca. 380 000 g/mol (n ca. 2 000) Indhold: Ikke under 25 % og ikke over 33 % methoxygrupper (-OCH₃) og ikke over 5 % hydroxyethoxygrupper (-OCH₂CH₂OH) Svagt hygroskopisk, hvidt eller svagt gulligt eller gråligt, kornet eller trådet pulver uden lugt og smag Opløselighed: Kvælder i vand til en klar til opaliserende, viskos, kolloid opløsning. Uopløseligt i ethanol, ether og chloroform Opløseligt i iseddike.</p> <p>Renhed: Tørringstab: ≤ 10 % (105 °C, 3 timer) Sulfataske: ≤ 1,5 % fastsat ved 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 og ≤ 8,0 (1 % kolloid opløsning)</p> <p>Tungmetaller: hydrofolsyre Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Bly: ≤ 2,0 mg/kg Kviksølv: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p>(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt</p>	<p>Beskrivelse/definition: Kemisk betegnelse: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl]-L-glutaminsyre, glucosaminsalt Kemisk formel: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molekylvægt: 817,80 g/mol (vandfrit) CAS-nr.: 1181972-37-1 Udseende: Cremefarvet til lysebrunt pulver.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Renhed: Diastereoisomer renhed: Mindst 99 % (6S)-5-methyltetrahydrofolsyre Glucosaminindhold: 34-46 % i tør tilstand 5-Methyltetrahydrofolsyreindhold: 54-59 % i tør tilstand Vand: ≤ 8,0 %</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 100 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g</p>
Monomethylsilanetriol (organisk silicium)	<p>Beskrivelse/definition: Kemisk betegnelse: Silantriol, 1-methyl- Kemisk formel: CH₆O₃Si Molekylvægt: 94,14 g/mol CAS-nr.: 2445-53-6</p> <p>Renhed: Præparat af organisk silicium (monomethylsilantriol) (vandig opløsning): Surhedsgrad (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 µg/l Kviksølv: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p>Opløsningsmidler: Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (restindhold)</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (<i>Lentinula edodes</i>)	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et sterilt vandigt ekstrakt fremstillet af myceliet af <i>Lentinula edodes</i>, der dyrkes ved submersfermentering. Det er en lysebrun, svagt uklær væske.</p> <p>Lentinan er et β-(1-3) β-(1-6)-D-glucan, som har en molekylvægt på ca. 5×10^5 dalton, en forgreningsgrad på 2/5 og en trippel-helix tertiær struktur.</p> <p>Renhed/sammensætning af mycelieekstrakt fra <i>Lentinula edodes</i>:</p> <p>Vandindhold: 98 % Tørstof: 2 % Fri glucose: < 20 mg/ml Protein i alt (*): < 0,1 mg/ml N-holdige bestanddele (**): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml</p> <p>(*) Bradford-metoden (**) Kjeldahl-metoden</p>
Nonisaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Beskrivelse/definition: Nonifrugterne (frugterne af <i>Morinda citrifolia</i>) presses. Saften pasteuriseres. Ikke-obligatorisk fermentering kan ske før eller efter presningen.</p> <p>Rubiadin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ Lucidin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$</p>
Pulver af nonifrugtsaft (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Beskrivelse/definition: Kerner og skal fjernes fra de soltørrede <i>Morinda citrifolia</i>-frugter. Den opnåede pulp filtreres til særskilt saft af frugtkødet. Tørring af den fremstillede saft sker på én af to måder:</p> <p>enten ved atomisering ved hjælp af majs maltodextriner; denne blanding opnås ved at holde forholdet mellem indførslen af saft og maltodextriner konstant</p> <p>eller ved zeodratation eller tørring og dernæst blanding med et hjælpestof; ved hjælp af denne metode kan saften først blive tørret og dernæst blandet med maltodextriner (samme mængde som ved atomisering).</p>
Puré og koncentrat af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Beskrivelse/definition: <i>Morinda citrifolia</i>-frugterne håndplukkes. Kerner og skal kan fjernes mekanisk fra de purerede frugter. Efter pasteurisering pakkes puréen i antiseptiske beholdere og opbevares koldt.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Koncentrat af <i>Morinda citrifolia</i> fremstilles af <i>M. citrifolia</i>-puré ved behandling med pektolytiske enzymer (1-2 timer ved 50-60 °C). Efterfølgende opvarmes puréen, så pektinaserne inaktiveres, hvorefter den straks nedkøles. Saften skilles fra i en dekanteringscentrifuge. Derefter opsamles og pasteuriseres saften, som koncentrerer i en vakuumfordamper fra 6-8 brix til 49-51 brix i slutkoncentratet.</p> <p>Sammensætning:</p> <p>Puré:</p> <p>Vandindhold: 89-93 %</p> <p>Protein: < 0,6 g/100 g</p> <p>Fedt: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Aske: < 1,0 g/100 g</p> <p>Kulhydrater i alt: 5-10 g/100 g</p> <p>Fructose: 0,5-3,82 g/100 g</p> <p>Glucose: 0,5-3,14 g/100 g</p> <p>Kostfibre: < 0,5-3 g/100 g</p> <p>5,15-dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>Lucidin (1): Ikke påviselig</p> <p>Alizarin (1): Ikke påviselig</p> <p>Rubiadin (1): Ikke påviselig</p> <p>Koncentrat:</p> <p>Vandindhold: 48-53 %</p> <p>Protein: 3-3,5 g/100 g</p> <p>Fedt: < 0,04 g/100 g</p> <p>Aske: 4,5-5,0 g/100 g</p> <p>Kulhydrater i alt: 37-45 g/100 g</p> <p>Fructose: 9-11 g/100 g</p> <p>Glucose: 9-11 g/100 g</p> <p>Kostfibre: 1,5-5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimethylmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(*) Med en HPLC-UV-methode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i puré og koncentrat af <i>Morinda citrifolia</i>. Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol), 50,0 ng/ml (lucidin), 6,3 ng/ml (alizarin) og 62,5 ng/ml (rubiadin).</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>Noniblade (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: <i>Morinda citrifolia</i>-bladene skæres af, hvorefter de tørres og ristes. Produktets partikelstørrelse varierer fra bladstykker til groft pulver med finere partikler. Farven er grønligbrun til brun.</p> <p>Renhed/sammensætning: Vandindhold: < 5,2 % Protein: 17-20 % Kulhydrat: 55-65 % Aske: 10-13 % Fedt: 4-9 % Oxalsyre: < 0,14 % Garvesyre: < 2,7 % 5,15-dimethylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: ikke påviselig, ≤10 µg/kg Lucidin: ikke påviselig, ≤10 µg/kg</p>
<p>Pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition: Nonifrugtpulver fremstilles af afskallede frugter af <i>Morinda citrifolia</i> L. ved frysetørring. Frugterne afskalles, og kernerne fjernes. Efter frysetørringen, hvor vandet fjernes fra nonifrugterne, males den resterende nonipulp til et pulver og hældes på kapsler.</p> <p>Renhed/sammensætning: Vandindhold: 5,3-9 % Protein: 3,8-4,8 g/100 g Fedt: 1-2 g/100 g Aske: 4,6-5,7 g/100 g Kulhydrater i alt: 80-85 g/100 g Fructose: 20,4-22,5 g/100 g Glucose: 22-25 g/100 g Kostfibre: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-dimethylmorindol (*): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(*) Med en HPLC-UV-metode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i pulver af nonifrugt (<i>Morinda citrifolia</i>) Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol),</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	Silicium: 3,3 % Krystallinsk siliciumdioxid: Højest 0,1-0,3 % som urenhed
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	<p>Beskrivelse/definition: Phytosterol/phytostanol-beriget olie er sammensat af en oliefraktion og en phytosterolfraktion.</p> <p>Acylglycerol-fordeling: Frie fedtsyrer (udtrykt som oliesyre): ≤ 2,0 % Monoacylglyceroler (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceroler (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceroler (TAG): Resten</p> <p>Phytosterolfraktion: β- sitosterol: ≤ 80 % β- sitosterol: ≤ 15 % Campesterol: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: ≤ 3,0 % Andre steroler/stanoler: ≤ 3,0 %</p> <p>Andet: Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,5 % Peroxidtal: < 5,0 meq/kg Transfedtsyrer: ≤ 1 % Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode) for phytosteroler/phytostanoler: Phytosteroler og phytostanoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved en renhed på over 99 %.</p>
Olie udvundet af blæksprutter	Syretal: ≤ 0,5 KOH/g olie Peroxidtal: ≤ 5 meq O ₂ /kg olie p-Anisidin-værdi: ≤ 20 Koldprøvning ved 0 °C ≤ 3 timer Vandindhold: ≤ 0,1 % (w/w) Uforsæbelige bestanddele: ≤ 5,0 %

Godkendt ny fødevarer	Specifikation																							
	Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Docosaheksaensyre: ≥ 20 % Eicosapentaensyre: ≥ 10 %																							
Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="459 304 981 368">Parametre</th> <th data-bbox="981 304 1480 368">Mål</th> <th data-bbox="1480 304 2024 368">Bemærkninger</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="459 368 981 416">Opbevaring af frugt før højpasteurisering</td> <td data-bbox="981 368 1480 416">Mindst 15 dage ved – 20 °C</td> <td data-bbox="1480 368 2024 416">Frugt, der er høstet og opbevaret i overensstemmelse med god/hygienisk landbrugs- og fremstillingspraksis</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 416 981 464">Tilsat frugt</td> <td data-bbox="981 416 1480 464">40 % til 60 % af den optøede frugt</td> <td data-bbox="1480 416 2024 464">Frugt, der er homogeniseret og tilsat til andre ingredienser</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 464 981 512">pH</td> <td data-bbox="981 464 1480 512">3,2-4,2</td> <td data-bbox="1480 464 2024 512"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 512 981 560">° Brix</td> <td data-bbox="981 512 1480 560">7 til 42</td> <td data-bbox="1480 512 2024 560">Sikret ved tilsat sukker</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 560 981 608">a_w</td> <td data-bbox="981 560 1480 608">< 0,95</td> <td data-bbox="1480 560 2024 608">Sikret ved tilsat sukker</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 608 981 831">Endelig opbevaring:</td> <td data-bbox="981 608 1480 831">Højest 60 dage ved højst + 5 °C</td> <td data-bbox="1480 608 2024 831">Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt</td> </tr> </tbody> </table>	Parametre	Mål	Bemærkninger	Opbevaring af frugt før højpasteurisering	Mindst 15 dage ved – 20 °C	Frugt, der er høstet og opbevaret i overensstemmelse med god/hygienisk landbrugs- og fremstillingspraksis	Tilsat frugt	40 % til 60 % af den optøede frugt	Frugt, der er homogeniseret og tilsat til andre ingredienser	pH	3,2-4,2		° Brix	7 til 42	Sikret ved tilsat sukker	a _w	< 0,95	Sikret ved tilsat sukker	Endelig opbevaring:	Højest 60 dage ved højst + 5 °C	Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt		
Parametre	Mål	Bemærkninger																						
Opbevaring af frugt før højpasteurisering	Mindst 15 dage ved – 20 °C	Frugt, der er høstet og opbevaret i overensstemmelse med god/hygienisk landbrugs- og fremstillingspraksis																						
Tilsat frugt	40 % til 60 % af den optøede frugt	Frugt, der er homogeniseret og tilsat til andre ingredienser																						
pH	3,2-4,2																							
° Brix	7 til 42	Sikret ved tilsat sukker																						
a _w	< 0,95	Sikret ved tilsat sukker																						
Endelig opbevaring:	Højest 60 dage ved højst + 5 °C	Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt																						
Phosphateret majsstivelse	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Phosphateret majsstivelse (phosphateret distivelsephosphat) er en kemisk modificeret modstandsdygtig stivelse, som fremstilles af stivelse med højt amyloseindhold ved en kombination af kemiske behandlinger, hvorved der dannes phosphattværbindinger mellem kulhydratresten og esterificerede hydroxylgrupper.</p> <p>Den nye fødevaringrediens er et hvidt eller næsten hvidt pulver.</p> <p>CAS-nr.: 11120-02-8</p> <p>Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$</p> <p>n = antal glucoseenheder; x, y = substitutionsgrad(er)</p> <p>Kemiske karakteristika ved phosphateret distivelsephosphat:</p> <p>Tørringstab: 10-14 %</p> <p>pH: 4,5-7,5</p> <p>Kostfibre: ≥ 70 %</p> <p>Stivelse: 7-14 %</p> <p>Protein: ≤ 0,8 %</p> <p>Fedt: ≤ 0,8 %</p> <p>Restkoncentrationer af bundet fosfor: ≤ 0,4 % (som fosfor) »høj-amyloseholdig majs« som kilde</p>																							

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et gult til brunt pulver. Phosphatidylserin fremstilles af fiskephospholipider ved enzymatisk transphosphatidylering med aminosyren L-serin.</p> <p>Specifikation for phosphatidylserinproduktet fremstillet af fiskephospholipider: Vandindhold: < 5,0 % Phospholipider: ≥ 75 % Phosphatidylserin: ≥ 35 % Glycerider: < 4,0 % Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,5 % ⁽¹⁾ Peroxidtal: < 5,0 meq O₂/kg</p> <p>⁽¹⁾ Der kan tilsættes tocopheroler som antioxidant, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011</p>
Phosphatidylserin fra sojaphospholipider	<p>Beskrivelse/definition: Den nye fødevarer ingrediens er et offwhite til lysegult pulver. Stoffet fås også i flydende form med en klar brun til orange farve. I flydende form indeholder stoffet triacylglycerider med middel kædelængde (MCT) som bærestof. Det indeholder mindre koncentrationer af phosphatidylserin, fordi det indeholder betydelige mængder olie (MCT).</p> <p>Phosphatidylserin fra sojaphospholipider produceres ved enzymatisk transphosphatidylering af sojalecithin med højt indhold af phosphatidylcholin med aminosyren L-serin. Phosphatidylserin består af et glycerophosphatskelet konjugeret med to fedtsyrer og L-serin ved hjælp af en phosphodiesterbinding.</p> <p>Karakteristika ved phosphatidylserin fra sojaphospholipider:</p> <p>Pulver: Vandindhold: < 2,0 % Phospholipider: ≥ 85 % Phosphatidylserin: ≥ 61 % Glycerider: < 2,0 % Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,3 % Phytosteroler: < 0,2 %</p> <p>Flydende form: Vandindhold: < 2,0 % Phospholipider: ≥ 25 %</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	Phosphatidylserin: ≥ 20 % Glycerider: Ikke relevant Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,3 % Phytosteroler: < 0,2 %
Phospholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre	Beskrivelse/definition: Produktet fremstilles ved enzymatisk konvertering af sojalechitin. Phospholipidprodukt er en meget koncentreret, gul-brun pulverform af phosphatidylserin og phosphatidsyre i et 1:1-forhold. Specifikationer for produktet: Vandindhold: ≤ 2,0 % Phospholipider i alt ≥ 70 % Phosphatidylserin: ≥ 20 % Phosphatidsyre: ≥ 20 % Glycerider: ≤ 1,0 % Fri L-serin ≤ 1,0 % Tocopheroler: ≤ 0,3 % Phytosteroler: ≤ 2,0 % Siliciumdioxid anvendes med et maksimumsindhold på 1,0 %
Phospholipider, der stammer fra æggeblommer	85 % og 100 % rene phospholipider fra æggeblommer
Phytoglycogen	Beskrivelse: Hvidt til offwhite pulver, der er et lugtløst, farveløst og smagsløst polysaccharid fra ikke genetisk modificerede sukkermajs ved anvendelse af konventionelle fødevarerforbejdningsteknikker. Definition: Glucosepolymer (C ₆ H ₁₂ O ₆) med lineære bindinger af α(1-4)-glucosidbindinger med forgreninger for hver 8 til 12 glucoseenheder via α(1-6)-glucosidbindinger Specifikationer: Kulhydrater: 97 % Sukker: 0,5 % Fibre: 0,8 % Fedt: 0,2 % Protein: 0,6 %

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Phytosteroler/phytostanoler	<p>Beskrivelse/definition: Phytosteroler og phytostanoler er steroler og stanoler, der er ekstraheret fra planter, og som kan forekomme som frie steroler og stanoler eller være foretret med spisefedtsyrer.</p> <p>Sammensætning (med GC-FID eller tilsvarende metode): β- sitosterol: < 81 % β- sitosterol: < 35 % Campesterol: < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brassicasterol < 3,0 % Andre steroler/stanoler: < 3,0 %</p> <p>Forurening/reinheit (med GC-FID eller tilsvarende metode): Phytosteroler og phytostanoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved, at phytosterol-/phytostanolingrediensen har en reinheit på over 99 %.</p>
Blommekerneolie	<p>Beskrivelse/definition: Blommekerneolie er en vegetabilsk olie fremstillet ved koldpresning af blommekerner (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p>Sammensætning: Oliesyre (C18:1): 68 % Linolsyre (C18:2): 23 % γ-Tocopherol: 80 % af tocopheroler i alt β- sitosterol: 80-90 % af steroler i alt Triolein: 40-55 % af triglycerider Blåsyre: Højest 5 mg/kg olie</p>
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	<p>Tørstof: \geq 800 mg/g Protein (N*6,25): \geq 600 mg/g (tørstof) Aske: \leq 400 mg/g (tørstof) Glycoalkaloid (i alt): \leq 150 mg/kg Lysinoalanin (i alt): \leq 500 mg/kg Lysinoalanin (frit): \leq 10 mg/kg</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Prolylologopeptidase (enzympræparat)	<p>Specifikationer for enzymet:</p> <p>Systematisk navn: Prolylologopeptidase</p> <p>Synonymer: Prolylendopeptidase, prolinspecifik endopeptidase, endoprolylpeptidase</p> <p>Molekylvægt: 66 kDa</p> <p>Enzyme Commission-nr.: EC 3.4.21.26</p> <p>CAS-nummer: 72162-84-6</p> <p>Kilde: En genetisk modificeret stamme af <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p>Beskrivelse:</p> <p>Prolylologopeptidase er tilgængelig som et enzympræparat, der indeholder ca. 30 % maltodextrin.</p> <p>Specifikationer for enzympræparatet af prolylologopeptidase:</p> <p>Aktivitet: > 580 000 PPI (*) /g (> 34,8 PPU (**)/g)</p> <p>Udseende: Mikrogranulat</p> <p>Farve: Offwhite til orangegullig. Farven kan skifte fra parti til parti</p> <p>Tørstof: > 94 %</p> <p>Gluten: < 20 ppm</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Bly: ≤ 1,0 mg / kg</p> <p>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Samlet aerobt kimal: ≤ 10³ CFU/g</p> <p>Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 10² CFU/g</p> <p>Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Enterobakterier: < 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ingen i 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ingen i 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen i 25 g</p> <p>Antimikrobiel aktivitet: Ingen</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	<p>Mykotoksiner: Under påvisningsgrænserne: Aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksiner i alt (< 2,0 µg/kg), ochratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2-toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 og B2 (< 2,5 µg/kg)</p> <p>(*) PPI — Protease Picomole International</p> <p>(**) PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units</p>
<p>Proteinekstrakt fra svinenyrer</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Proteinekstraktet fremstilles af homogeniserede svinenyrer ved en kombination af saltudfældning og hurtig centrifugering. Den opnåede udfældning indeholder primært proteiner med 7 % enzymdiaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) og resuspenderes i et fysiologisk buffersystem. Den fremstillede svinenyrestrakt formuleres som enteriske coatede pellets for at komme frem til de aktive fordøjelsessteder.</p> <p>Basisprodukt:</p> <p>Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase</p> <p>Fysisk tilstand: flydende</p> <p>Farve: brunlig</p> <p>Udseende: svagt uklart opløsning</p> <p>pH-værdi: 6,4-6,8</p> <p>Enzymaktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay))</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negativ (realtids-PCR)</p> <p><i>Listeria monocytogene</i>: negativ (realtids-PCR)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g</p> <p>Influenza A: negativ (realtids revers transkriptase-PCR)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p> <p>Samlet aerobt mikrobiologisk kimal: < 10⁵ CFU/g</p> <p>Indhold af gær og skimmelsvampe: < 10⁵ CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g</p> <p>Galdesaltresistente enterobakterier: < 10⁴ CFU/g</p> <p>Færdigt produkt:</p> <p>Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase (E.C. 1.4.3.22) i en enterisk coatede formulering:</p> <p>Fysisk tilstand: fast</p> <p>Farve: gulgrå</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Udseende: mikropellets</p> <p>Enzymaktivitet: 110-220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay))</p> <p>Syrestabilitet: 15 min ved 0,1 M HCl efterfulgt af 60 min borat med pH=9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay))</p> <p>Luftfugtighed: < 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p> <p>Samlet aerobt mikrobiologisk kimal: < 10⁴ CFU/g</p> <p>Samlet antal gær- og skimmelsvampe: < 10³ CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g</p> <p>Galdesaltresistente enterobakterier: < 10² CFU/g</p>
<p>Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret rapsolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1 g i raffineret rapsolie og 9 g i rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer). Der er en lille reduktion af triglycerider, der indeholder monoumættede og flerumættede fedtsyrer.</p> <p>Renhed:</p> <p>Uforsæbelige bestanddele: > 7,0 g/100 g</p> <p>Tocopheroler: > 0,8 g/100 g</p> <p>α-tocopherol (%): 30-50 %</p> <p>γ-tocopherol (%): 50-70 %</p> <p>δ-tocopherol (%): < 6,0 %</p> <p>Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: > 5,0 g/100 g</p> <p>Fedtsyrer i triglycerider:</p> <p>palmitinsyre: 3-8 %</p> <p>stearinsyre: 0,8-2,5 %</p> <p>oliesyre 50-70 %</p> <p>linolsyre: 15-28 %</p> <p>linolensyre: 6-14 %</p> <p>erucasyre: < 2,0 %</p> <p>Syretal: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: ≤ 10 meq O₂/kg</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Tungmetaller: Jern (Fe) < 1 000 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Urenheder: Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Det er nødvendigt med behandling med aktivt kul for at sikre, at polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) ikke beriges ved fremstillingen af rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer.</p>
<p>Rapsfrøprotein</p>	<p>Definition: Rapsfrøprotein er et vandigt, proteinrigt ekstrakt af rapsfrøpressekage hidrørende fra ikke genetisk modificerede planter af <i>Brassica napus</i> L. og <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p>Beskrivelse: Hvidt til offwhite spraytørret pulver Samlet proteinindhold: ≥ 90 % Opløseligt protein: ≥ 85 % Vandindhold: ≤ 7,0 % Kulhydrater: ≤ 7,0 % Fedt: ≤ 2,0 % Aske: ≤ 4,0 % Fibre: ≤ 0,5 % Glucosinolater i alt: ≤ 1 mmol/kg</p> <p>Renhed: Phytat i alt: ≤ 1,5 % Bly: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Indhold af gær og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Indhold af aerobe bakterier: ≤ 10 000 CFU/g Samlet indhold af koliforme bakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 10 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>Trans-resveratrol</p>	<p>Beskrivelse/definition: Syntetisk trans-resveratrol er offwhite til beige krystaller. Kemisk betegnelse: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Kemisk formel: C₁₄H₁₂O₃ Molekylvægt: 228,25 Da CAS-nr.: 501-36-0</p> <p>Renhed: Trans-resveratrol ≥ 98 %-99 % Samlet antal biprodukter (beslægtede stoffer): ≤ 0,5 % Enkelte stoffer: ≤ 0,1 % Sulfataske: ≤ 0,1 % Tørringstab: ≤ 0,5 %</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Urenheder: Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg</p> <p>Mikrobiel kilde: En genetisk modificeret stamme af <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Udseende: offwhite til svagt lyserødt pulver Partikelstørrelse: 100 % mindre end 62,23 µm Indhold af trans-resveratrol mindst 98 % w/w (på basis af tørstof) Aske: Højest 0,5 % w/w Vandindhold: Højest 3 % w/w</p>
<p>Ekstrakt af hanekam</p>	<p>Beskrivelse/definition: Ekstrakt af hanekam fremstilles af <i>Gallus gallus</i> ved enzymatisk hydrolyse af hanekam og ved efterfølgende filtrering, koncentrering og udfældning. De vigtigste bestanddele af ekstrakt af hanekam er glycosaminoglycanerne hyaluronsyre, chondroitinsulfat A og dermatansulfat (chondroitinsulfat B). Hvidt eller næsten hvidt, hygroskopisk pulver. Hyaluronsyre: 60-80 % Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Dermatansulfat (chondroitinsulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 Renhed: Chlorider: ≤ 1,0 % Kvælstof ≤ 8,0 % Tørringstab: (105 °C i 6 timer): ≤ 10 % Tungmetaller: Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Bly: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g <i>Salmonella</i>: Ingen i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ingen i 1 g</p>
<p>Sacha inchi-olie fra <i>Plukenetia volubilis</i></p>	<p>Beskrivelse/definition: Sacha inchi-olie er en 100 % koldpresset vegetabilsk olie fra frøene af <i>Plukenetia volubilis</i> L. Den er en gennemsigtig, flydende og skinnende olie ved stuetemperatur. Den har en frugtagtig, let smag af grønne grøntsager, uden uønsket bismag. Fremtræden: klar og skinnende. Farve: ren, skinnede guld-gul farve. Flydende ved stuetemperatur. Lugt og smag: Frugt- og grøntsagsagtig uden uønsket lugt eller smag Renhed: Vand og flygtige stoffer: < 0,2 g/100 g Urenheder, der er uopløselige i hexan: < 0,05 g/100 g Oliesyre: < 2,0 g/100 g Peroxidtal: < 15 meq O₂/kg Transfedtsyrer: < 1,0 g/100 g Umættede fedtsyrer i alt > 90 %,</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Omega 3-alfa-linolensyre (ALA): > 45 %, Mættede fedtsyrer: < 10 % Ingen transfedtsyrer (< 0,5 %) Ingen erucasyre (< 0,2 %) Over 50 % tri-linolenin- og di-linolenin-triglycerider Sammensætning og indhold af phytosteroler Ingen kolesterol (< 5,0 mg/100 g)</p>
<p>Salatrim</p>	<p>Beskrivelse/definition: Salatrim er det internationalt anerkendte akronym for korte- og langkædede acyltriglyceridmolekyler. Salatrim fremstilles ved ikke-enzymatisk inter-esterificering af triacetin, tripropionin og tributyrin eller blandinger heraf med hydrogeneret olie af raps, sojabønne, bomuldsfrø eller solsikke. Beskrivelse: Klar, svagt ravfarvet væske til et let farvet, voksagtigt fast stof ved stuetemperatur. Fri for partikler og for fremmed eller harsk lugt.</p> <p>Fordeling af glycerolestere: Triacylglyceroler: > 87 %, Diacylglyceroler: ≤ 10 % Monoacylglyceroler: ≤ 2,0 %</p> <p>Fedtsyresammensætning: MOLE % LCFA (langkædede fedtsyrer): 33-70 % MOLE % SCFA (kortkædede fedtsyrer): 30-67 % Mættede langkædede fedtsyrer: < 70 vægtprocent Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Frie fedtsyrer (som oliesyre): ≤ 0,5 %</p> <p>Triacylglycerolprofil: Triestere (korte/lange på 0,5 til 2,0): ≥ 90 % Triestere (korte/lange = 0): ≤ 10 % Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,0 % Vandindhold: ≤ 0,3 % Aske: ≤ 0,1 % Farve: ≤ 3,5 rød (Lovibond) Peroxidtal: ≤ 2,0 meq/kg</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	Syretal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidtal: $\leq 5,0$ meq/kg olie Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp., bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC) Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,05$ % Uforsæbelige stoffer: $\leq 4,5$ % Transfedtsyrer: ≤ 1 % DHA-indhold: $\geq 22,5$ % EPA-indhold ≥ 10 %
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Peroxidtal: $\leq 5,0$ meq/kg olie Uforsæbelige stoffer: $\leq 3,5$ % Transfedtsyrer: $\leq 2,0$ % Frie fedtsyrer: $\leq 0,4$ % Docosapentaensyre (DPA) n-6 $\leq 7,5$ % DHA-indhold: ≥ 35 %
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp.	Syretal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidtal (PV): $\leq 5,0$ meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,05$ % Uforsæbelige stoffer: $\leq 4,5$ % Transfedtsyrer: $\leq 1,0$ % DHA-indhold: $\geq 32,0$ %
Olie fremstillet af <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Syretal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidtal: $\leq 5,0$ meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: $\leq 0,05$ % Uforsæbelige stoffer: $\leq 3,5$ % Transfedtsyrer: $\leq 2,0$ % Frie fedtsyrer: $\leq 0,4$ % DHA-indhold: ≥ 35 %

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Fermenteret sojabønneekstrakt	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Fermenteret sojabønneekstrakt er et lugtfrit, mælkehvidt pulver. Det består af 30 % fermenteret sojabønneekstrakt (pulver) og 70 % resistent dextrin (som bærestof) fra majsstivelse, der tilsættes under forarbejdningen. Vitamin K₂ fjernes under fremstillingsprocessen.</p> <p>Fermenteret sojabønneekstrakt indeholder nattokinase, der isoleres fra natto, en fødevarer, der fremstilles ved fermentering af ikke genetisk modificerede sojabønner (<i>Glycine max</i> L.) med en udvalgt stamme af <i>Bacillus subtilis</i> var. natto.</p> <p>Nattokinaseaktivitet: 20 000-28 000 fibrinbrydningsenheder/g (*)</p> <p>Navn: Kan bekræftes</p> <p>Tilstand: Ingen ubehagelig smag eller lugt</p> <p>Tørringstab: ≤ 10 %</p> <p>Vitamin K₂ ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Bly: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10³ CFU (?)/g</p> <p>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10² CFU/g</p> <p>Colibakterier: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Sporedannende bakterier: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ingen i 25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g</p> <p><i>Listeria</i>: Ingen i 25 g</p> <p>(*) Testmetode som beskrevet i Takaoka et al. (2010)</p>
Hvedekimeekstrakt (<i>Triticum aestivum</i>) med højt indhold af spermidin	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Hvedekimeekstrakt med højt indhold af spermidin fremstilles af ikke-fermenterede, ikke-spirede hvedekim (<i>Triticum aestivum</i>) ved processen fast-flydende ekstraktion rettet specifikt, men ikke udelukkende, mod polyaminer.</p> <p>Spermidin: 0,8-2,4 mg/g</p> <p>Spermin: 0,4-1,2 mg/g</p> <p>Spermidintrichlorid < 0,1 µg/g</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Putrescin: < 0,3 mg/g Cadaverin: < 0,1 µg/g Mykotoxiner: Aflatoksiner (i alt): < 0,4 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Aerobe bakterier i alt: < 10 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i> : < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> : Ingen i 25 g <i>Listeria monocytogene</i> : Ingen i 25 g
Sucromalt	Beskrivelse/definition: Sucromalt er en kompleks blanding af saccharider, som fremstilles af saccharose og stivelseshydrolysat ved en enzymatisk reaktion. Ved denne proces bindes glucoseenheder til saccharider fra stivelseshydrolysat ved hjælp af et enzym frembragt af bakterien <i>Leuconostoc citreum</i> eller ved hjælp af en rekombinant stamme af produktionsorganismen <i>Bacillus licheniformis</i> . De oligosaccharider, der således opstår, er karakteriseret ved tilstedeværelsen af α-(1→6)- og α-(1→3)-glucosidbindinger. Det samlede produkt er en sirup, som ud over disse oligosaccharider hovedsageligt indeholder fructose, men også disaccharidet leucrose og andre disaccharider. Faste stoffer i alt: 75-80 % Vandindhold: 20-25 % Sulfatase: Højest 0,05 % pH: 3,5-6,0 Ledevne < 200 (30 %) Nitrogen < 10 ppm Fructose: 35-45 % (tørvægt) Leucrose: 7-15 % (tørvægt) Andre disaccharider: Højest 3 % Højere saccharider: 40-60 % (tørvægt)
Sukkerrørsfiber	Beskrivelse/definition: Sukkerrørsfiber fremstilles af den tørre cellevæg eller den fiberrest, der er tilbage efter udvinding eller ekstraktion af saft af sukkerrør (af <i>Saccharum</i> -genotypen). Det består primært af cellulose og hemicellulose. Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: flisning, alkalibehandling, fjernelse af lignin og andre ikke-cellulosebestanddele, blegning af de rensede fibre, syrevask og neutralisering.

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Vandindhold: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 0,3 % Kostfibre i alt (AOAC) på tørstofbasis (alle uopløselige): ≥ 95 % heraf: Hemicellulose (20-25 %) og cellulose (70-75 %) Siliciumdioxid (ppm): ≤ 200 Protein: 0,0 % Fedt: Spor pH: 4-7 Tungmetaller: Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiologiske kriterier: Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: Ingen <i>Listeria monocytogenes</i>: Ingen</p>
Ekstrakt af solsikkeolie	<p>Beskrivelse/definition: Ekstrakt af solsikkeolie fremstilles ved en koncentrationsfaktor på 10 af den uforsæbelige fraktion af raffineret solsikkeolie udvundet af solsikkefrø (<i>Helianthus annuus</i> L.) Sammensætning: Oliesyre (C18:1): 20 % Linolsyre (C18:2): 70 % Uforsæbelige bestanddele: 8,0 % Phytosteroler: 5,5 % Tocopheroler: 1,1 %</p>
Tørret <i>Tetraselmis chuii</i>-mikroalge	<p>Beskrivelse/definition: Det tørrede produkt fremstilles af den marine mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, der tilhører Chlorodendraceae-familien, og som dyrkes i sterilt havvand i lukkede fotobioreaktorer, der er isoleret fra den omgivende luft.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Renhed/sammensætning: Identificeres ved hjælp af nuklearmarkør rDNA 18 S (sekvensanalyse af mindst 1 600 basepar) i databasen hos National Centre for Biotechnical Information (NCBI): Ikke under 99,9 % Luftfugtighed: ≤ 7,0 % Protein: 35-40 % Aske: 14-16 % Kulhydrater: 30-32 % Fibre: 2-3 % Fedt: 5-8 % Mættede fedtsyrer: 29-31 % af det samlede fedtsyreindhold Enkeltumættede fedtsyrer: 21-24 % af det samlede fedtsyreindhold Flerumættede fedtsyrer: 44-49 % af det samlede fedtsyreindhold Jod: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><i>Therapon barcoo</i>/Scortum</p>	<p>Beskrivelse/definition: Scortum/<i>Therapon barcoo</i> er en fiskeart i Terapontidae-familien. Den er en endemisk ferskvandsart fra Australien. Den opdrættes nu i fiskebrug. Taksonomisk identifikation: Klasse: Actinopterygii > orden: Perciformes > familie: Terapontidae > slægt: <i>Therapon</i> eller <i>Scortum barcoo</i> Fiskekødets sammensætning: Protein (%) 18-25 Vandindhold (%): 65-75 Aske (%): 0,5-2,0 Energi (kj/kg): 6 000-11 500 Kulhydrater (%) 0,0 Fedt (%) 5-15 Fedtsyrer (mg FA/g filet): 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-fedtsyrer i alt: 1,6-40,0 Omega-6-fedtsyrer i alt: 2,6-10,0</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
<p>D-Tagatose</p>	<p>Beskrivelse/definition: Tagatose fremstilles ved isomerisation af galactose ved hjælp af kemisk eller enzymatisk konvertering eller ved epimerisering af fructose ved hjælp af enzymatisk konvertering. Der er tale om enkelttrinskonverteringer. Udseende: Hvide eller næsten hvide krystaller Kemisk betegnelse: D-tagatose Synonym: D-lyxo-hexulose CAS-nummer: 87-81-0 Kemisk formel: C₆H₁₂O₆ Molekylmasse: 180,16 (g/mol)</p> <p>Renhed: Indhold: ≥ 98 % på tørstofbasis Tørringstab: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 timer) Specifik drejning: [α]_D: -4 to -5,6° (1 % vandig opløsning) (*) Smeltepunktsinterval: 133-137 °C</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/kg (**)</p> <p>(*) 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 s., engelsk – ISBN 92-5-102991-1 (**) Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5. »Instrumental methods« (*)</p>
<p>Taxifolinrig ekstrakt</p>	<p>Beskrivelse: Taxifolinrig ekstrakt af træ fra østsibirisk lærk (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) er et hvidt til bleggult pulver, der udkrystalliseres af varme vandige opløsninger.</p> <p>Definition: Kemisk betegnelse: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, også kaldet (+)trans-(2R,3R)-dihydroquercetin] Kemisk formel: C₁₅H₁₂O₇ Molekylmasse: 304,25 Da CAS-nr.: 480-18-2</p> <p>Specifikationer: Fysisk parameter Vandindhold: ≤ 10 %</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation																				
	<p><i>Analyse af forbindelsen</i></p> <p>Taxifolin (m/m): $\geq 90,0$ % af tørstoffet</p> <p>Tungmetaller, pesticid</p> <p>Bly: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Arsen: $\leq 0,02$ mg/kg</p> <p>Cadmium: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Kviksølv: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT) $\leq 0,05$ mg/kg</p> <p>Opløsningsmiddelrester</p> <p>Ethanol: $< 5\ 000$ mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier</p> <p>Samlet kimtal $\leq 10^4$ CFU/g</p> <p>Enterobakterier: ≤ 100/g</p> <p>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: Ingen i 10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: Ingen i 1 g</p> <p>Sædvanlig andel af bestanddele i taxifolinrig ekstrakt (i tørstof)</p> <table border="1" data-bbox="461 933 1120 1380"> <thead> <tr> <th>Bestanddel i ekstraktet</th> <th>Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taxifolin</td> <td>90-93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrin</td> <td>2,5-3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodictyol</td> <td>0,1-0,3</td> </tr> <tr> <td>Quercetin</td> <td>0,3-0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringenin</td> <td>0,2-0,3</td> </tr> <tr> <td>Kaempferol</td> <td>0,01-0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinocembrin</td> <td>0,05-0,12</td> </tr> <tr> <td>Uidentificerede flavonoider</td> <td>1-3</td> </tr> <tr> <td>Vand (*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Taxifolin i hydreret form og under tørringsprocessen er et krystal. Dette resulterer i optagelse af vand fra krystallisering i en mængde på 1,5 %.</p>	Bestanddel i ekstraktet	Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)	Taxifolin	90-93	Aromadendrin	2,5-3,5	Eriodictyol	0,1-0,3	Quercetin	0,3-0,5	Naringenin	0,2-0,3	Kaempferol	0,01-0,1	Pinocembrin	0,05-0,12	Uidentificerede flavonoider	1-3	Vand (*)	1,5
Bestanddel i ekstraktet	Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)																				
Taxifolin	90-93																				
Aromadendrin	2,5-3,5																				
Eriodictyol	0,1-0,3																				
Quercetin	0,3-0,5																				
Naringenin	0,2-0,3																				
Kaempferol	0,01-0,1																				
Pinocembrin	0,05-0,12																				
Uidentificerede flavonoider	1-3																				
Vand (*)	1,5																				

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Trehalose	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Et ikke-reducerende disaccharid, der består af to glucoserester bundet med en $\alpha,1,1$-glucosidbinding. Stoffet fremstilles af flydende stivelse ved en enzymatisk flertrinsproces. Som handelsvare anvendes dihydratet. Stort set lugtløse, sødtmagende, hvide eller næsten hvide krystaller</p> <p>Synonymer: α,α-trehalose</p> <p>Kemisk betegnelse: α-D-glucopyranosyl-α-D-glucopyranosid, dihydrat</p> <p>CAS-nr.: 6138-23-4 (dihydrat)</p> <p>Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrat)</p> <p>Molekylmasse: 378,33 (dihydrat)</p> <p>Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet</p> <p>Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5 (1), »Instrumental methods«.</p> <p>Analysemetode:</p> <p>Princip: Trehalose identificeres ved væskechromatografi og kvantificeres ved sammenligning med en standardreference, der indeholder standardtrehalose.</p> <p>Forberedelse af prøveopløsning: Afvej omhyggeligt 3 g tør prøve i en 100-ml-målekolbe, og tilsæt ca. 80 ml rensat, deioniseret vand. Opløs prøven helt, og fortynd indtil mærket med rensat, deioniseret vand. Filtrer gennem et 0,45 mikron-filter.</p> <p>Forberedelse af standardopløsning: Opløs omhyggeligt afvejede mængder tør standardreferencetrehalose i vand for at få en opløsning med en kendt trehalosekoncentration på 30 mg pr. ml.</p> <p>Apparatur: væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrations skriver</p> <p>Betingelser:</p> <p>Kolonne: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) eller tilsvarende</p> <ul style="list-style-type: none"> — længde: 300 mm — diameter: 10 mm — temperatur: 50 °C <p>Mobil fase: vand</p> <p>Flow: 0,4 ml/min</p> <p>Injektionsvolumen: 8 μl</p> <p>Procedure: Injicer lige store mængder prøveopløsning og standardopløsning i chromatografen.</p> <p>Registrer chromatogrammerne, og mål trehalosetoppens størrelse.</p> <p>Beregn mængden (mg) af trehalose i 1 ml prøveopløsning ved hjælp af følgende formel:</p> $\% \text{ trehalose} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>hvor</p> <p>R_S = trehalose-toparealet i standardopløsningen</p> <p>R_U = trehalose-toparealet i prøveopløsningen</p> <p>W_S = mængde trehalose (mg) i standardopløsningen</p> <p>W_U = tørprøvens vægt (mg).</p> <p>Karakteristik:</p> <p>Identifikation:</p> <p>Opløselighed: Let opløseligt i vand, meget tungt opløseligt i ethanol</p> <p>Specifik drejning: $[\alpha]_{D20} + 199^\circ$ (i 5 % vandig opløsning)</p> <p>Smeltepunkt: 97 °C (dihydrat)</p> <p>Renhed:</p> <p>Tørringstab: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5 timer)</p> <p>Aske i alt $\leq 0,05 \%$</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Bly: $\leq 1,0$ mg/kg</p>
<p>UV-behandlede svampe (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Kommercielt dyrkede <i>Agaricus bisporus</i>, på hvilke der anvendes UV-lysbehandling på høstede svampe.</p> <p>UV-stråling: en proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-800 nm.</p> <p>Vitamin D₂:</p> <p>Kemisk betegnelse: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol</p> <p>Synonym: Ergocalciferol</p> <p>CAS-nr.: 50-14-6</p> <p>Molekylvægt: 396,65 g/mol</p> <p>Indhold:</p> <p>Vitamin D₂ i slutproduktet: 5-10 µg/100g friskvægt ved udløbet af holdbarhedsperioden.</p>
<p>UV-behandlet bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definition:</p> <p>Bagegær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) behandles med ultraviolet lys for at fremkalde en omdannelse af ergosterol til vitamin D₂ (ergocalciferol). Vitamin D₂-indholdet i gærkoncentratet varierer mellem 1 800 000 og 3 500 000 IE vitamin D/100 g (450-875 µg/g).</p> <p>Gyldenbrunt, fritflydende granulat</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Vitamin D₂: Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S,-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvægt: 396,65 g/mol</p> <p>Mikrobiologiske kriterier for gærkoncentratet: Colibakterier: ≤ 10³ /g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g</p>
<p>UV-behandlet brød</p>	<p>Beskrivelse/definition: UV-behandlet brød er brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld), som er gærhævet, og som behandles med ultraviolet stråling efter bagningen for at omdanne ergosterol til vitamin D₂ (ergocalciferol). UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 240-315 nm i højst 5 sekunder med et energiinput på 10-50 mJ/cm².</p> <p>Vitamin D₂: Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S,-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvægt: 396,65 g/mol</p> <p>Indhold: Vitamin D₂ (ergocalciferol) i det færdige produkt 0,75-3 µg/100 g (*) Gær i dej: 1-5 g/100 g (**) (*) EN 12821, 2009, europæisk standard. (**) Opskriftsberegning.</p>
<p>UV-behandlet mælk</p>	<p>Beskrivelse/definition: UV-behandlet mælk er komælk (sødmælk og letmælk), som behandles med ultraviolet (UV) stråling via turbulent strømning efter pasteurisering. Behandlingen af den pasteuriserede mælk med UV-stråling resulterer i en forøgelse af vitamin D₂ (cholecalciferol)-koncentrationerne ved omdannelse af 7-dehydrocholesterol til vitamin D₂. UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-310 nm med et energiinput på 1 045 J/l.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	<p>Vitamin D₃: Kemisk betegnelse: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-methyl-1-[(2R)-6-methylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]ethyliden]-4-methylidenecyclohexan-1-ol Synonym: Cholecalciferol CAS-nr.: 67-97-0 Molekylvægt: 384,6377 g/mol</p> <p>Indhold: Vitamin D₃ i slutproduktet: Sødmælk (*): 0,5-3,2 µg/100 g (**) Letmælk (*): 0,1-1,5 µg/100 g (**)</p> <p>(*) Som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671). (**) HPLC</p>
<p>Vitamin K₂ (menaquinon)</p>	<p>Denne nye fødevarer fremstilles ved en syntetisk eller mikrobiologisk proces.</p> <p>Specifikation for syntetisk vitamin K₂ (menaquinon-7) Kemisk betegnelse: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaeptaenyl)-3-methyl-1,4-naphthalenedion CAS-nummer: 2124-57-4 Kemisk formel: C₄₆H₆₄O₂ Molekylvægt: 649 g/mol Udseende: Gult pulver Renhed: Højest 6,0 % <i>cis</i>-isomer, højest 2,0 % andre urenheder Indhold: 97-102 % menaquinon-7 (heraf mindst 92 % all-<i>trans</i>-menaquinon-7)</p> <p>Specifikationer for mikrobiologisk fremstillet vitamin K₂ (menaquinon-7) Kilde: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto</p> <p>Vitamin K₂ (2-methyl-3-all-<i>trans</i>-polyprenyl-1,4-naphthoquinon), eller menaquinonrækken, er en gruppe prenylerede naphthoquinonderivater. Antallet af isoprenrester, hvor hver enkelt isoprenenhed består af fem kulstofatomer, som udgør sidekæden, bruges til at karakterisere menaquinonhomologerne. Den præsenteres i en oliesuspension, som hovedsagelig indeholder MK-7 og i mindre grad MK-6.</p> <p>Serier af vitamin K₂ (menaquinoner) med menaquinon-7 (MK-7)(n = 6), som er C₄₆H₆₄O₂, menaquinon-6 (MK-6)(n = 5), som er C₄₁H₅₆O₂, og menaquinon-4 (MK-4)(n = 3), som er C₃₁H₄₀O₂.</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
Hvedeklidsekstrakt	<p>Beskrivelse/definition: Hvidt krystallinsk pulver fremstillet ved enzymatisk ekstraktion af klid af <i>Triticum aestivum</i> L., der har et højt indhold af arabinoxylan-oligosaccharider Tørstof: Mindst 94 % Arabinoxylan-oligosaccharider: Mindst 70 % af tørstof Gennemsnitlig polymerisering af arabinoxylan-oligosaccharider: 3-8 Ferulasyre (bundet til arabinoxylan-oligosaccharider): 1-3 % i tørstof Poly-/oligosaccharider i alt: Mindst 90 % Protein: Højest 2 % af tørstof. Aske: Højest 2 % af tørstof.</p> <p>Mikrobiologiske parametre: Totaltælling af mesofile bakterier: Højest 10 000/g Gærsvampe: Højest 100/g Svampe: Højest 100/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: Højest 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: Højest 1 000/g</p>
Beta-glucaner fra gær	<p>Beskrivelse/definition: Beta-glucaner er komplekse polysaccharider med en høj molekylmasse (100-200 kDa), som findes i cellevæggen i mange gærarter og cerealier. Den kemiske betegnelse for »beta-glucaner fra gær« er (1-3),(1-6)-β-D-glucaner. Beta-glucaner består af et skelet af β-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af β-1,6-bindinger, hvortil der er bundet chitin og mannoproteiner via β-1,4-bindinger. Beta-glucaner isoleres fra gær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>). Glucancellevæggenes tertiære struktur hos <i>Saccharomyces cerevisiae</i> består af kæder af β-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af β-1,6-bindinger, som danner et skelet, hvortil der er bundet chitin via β-1,4-bindinger, β-1,6-glucaner og visse mannoproteiner. Denne nye fødevarer er tilgængelig i tre forskellige former: opløselig, uopløselig samt uopløselig i vand, men dispergerbar i mange flydende matricer.</p> <p>Kemiske karakteristika ved beta-glucaner fra gær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Opløselig form: Kulhydrater i alt: > 75 %,</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	<p>Beta-glucaner (1,3/1,6) > 75 %, Aske: < 4,0 % Vandindhold: < 8,0 % Protein: < 3,5 % Fedt: < 10 %</p> <p>Uopløselig form: Kulhydrater i alt: > 70 %, Beta-glucaner (1,3/1,6) > 70 %, Aske: ≤ 12 % Vandindhold: < 8,0 % Protein: < 10 % Fedt: < 20 %</p> <p>Uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer (1,3)-(1,6)-β-D-glucaner: > 80 %, Aske: < 2,0 % Vandindhold: < 6,0 % Protein: < 4,0 % Fedt i alt < 3,0 %</p> <p>Mikrobiologiske data: Totalkimtal: < 1 000 CFU/g Enterobakterier: < 100 CFU/g Coliforme i alt: < 10 CFU/g Gær: < 25 CFU/g Skimmel: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: Ingen i 25 g <i>Escherichia coli</i>: Ingen i 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ingen i 1 g</p> <p>Tungmetaller: Bly: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g</p>

Godkendt ny fødevarer	Specifikation
	Kviksølv: < 0,1 mg/g Cadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxanthin	<p>Beskrivelse/definition: Zeaxanthin er et naturligt forekommende xanthophylpigment; det er et oxygeneteret carotenoid. Syntetisk zeaxanthin fremstår enten som spraytørret pulver af gelatine eller stivelse (»beadlets«) tilsat α-tocopherol og ascorbylpalmitat eller som majsolie-suspension tilsat α-tocopherol. Syntetisk zeaxanthin fremstilles ved en multi-step kemisk syntese på basis af mindre molekyler. Orangerødt krystallinsk pulver med ringe eller ingen lugt. Kemisk formel: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-nr.: 144-68-3 Molekylvægt: 568,9 dalton</p> <p>Fysisk-kemiske egenskaber: Tørringstab: < 0,2 % All-trans-zeaxanthin > 96 %, Cis-zeaxanthin: < 2,0 % Andre carotenoider: < 1,5 % Triphenylphosphinoxid (CAS-nr. 791-28-6): < 50 mg/kg</p>
Zink-L-pidolat	<p>Beskrivelse/definition: Zink-L-pidolat er et hvidt til offwhite pulver med en karakteristisk lugt. International fællesbetegnelse (INN): L-pyroglutamic acid, Zinc salt Synonymer: Zink 5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat CAS-nr.: 15454-75-8 Kemisk formel: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$ Relativ vandfri molekulmasse: 321,4 Udseende: Hvidt til cremefarvet pulver</p> <p>Renhed: Zink-L-pidolat \geq 98 % pH (10 % vandig opløsning) 5,0-6,0 Specifik drejning: 19,6°-22,8° Vand: \leq 10,0 % Glutaminsyre: < 2,0 %</p>

Godkendt ny fødevare	Specifikation
	<p>Tungmetaller: Bly: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Antal levedygtige mesofile bakterier i alt: ≤ 1 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Patogen: Ingen</p>

(¹) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).

(²) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/175 af 5. februar 2015 om særlige betingelser vedrørende import af guargummi med oprindelse i eller afsendt fra Indien som følge af risikoen for forurening med pentachlorphenol og dioxiner (EUT L 30 af 6.2.2015, s. 10).

BERIGTIGELSER

Berigtigelse til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2330 af 14. december 2017 om godkendelse af jern(II)carbonat, jern(III)chlorid, hexahydrat, jern(II)sulfat, monohydrat, jern(II)sulfat, heptahydrat, jern(II)fumarat, jern(II)aminosyrechelate, hydrate, jern(II)chelate af proteinhydrolysat og jern(II)chelate af glycinhydrat som tilsætningsstoffer til foder til alle dyrearter og af jern-dextran som tilsætningsstof til foder til smågrise og om ændring af forordning (EF) nr. 1334/2003 og (EF) nr. 479/2006

(Den Europæiske Unions Tidende L 333 af 15. december 2017)

Side 41, Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2330 læses som følger:

**»KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/2330
af 14. december 2017**

om godkendelse af jern(II)carbonat, jern(III)chlorid, hexahydrat, jern(II)sulfat, monohydrat, jern(II)sulfat, heptahydrat, jern(II)fumarat, jern(II)aminosyrechelate, hydrate, jern(II)chelate af proteinhydrolysat og jern(II)chelate af glycinhydrat som tilsætningsstoffer til foder til alle dyrearter og af jern-dextran som tilsætningsstof til foder til smågrise og om ændring af forordning (EF) nr. 1334/2003 og (EF) nr. 479/2006

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1831/2003 af 22. september 2003 om fodertilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EF) nr. 1831/2003 indeholder bestemmelser om godkendelse af fodertilsætningsstoffer og om grundlaget og procedurerne for meddelelse af sådanne godkendelser. Forordningens artikel 10 indeholder bestemmelser om en ny vurdering af tilsætningsstoffer, der er godkendt i henhold til Rådets direktiv 70/524/EØF ⁽²⁾.
- (2) Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1334/2003 ⁽³⁾ og Kommissionens forordning (EF) nr. 479/2006 ⁽⁴⁾ blev jernforbindelserne jern(III)chlorid, hexahydrat, jern(III)oxid, jern(II)carbonat, jern(II)aminosyrechelate, hydrate, jernchelate af glycinhydrat, jern(II)fumarat, jern(II)sulfat, heptahydrat, og jern(II)sulfat, monohydrat, godkendt uden tidsbegrænsning i henhold til direktiv 70/524/EØF. Disse stoffer blev derpå opført i registret over fodertilsætningsstoffer som eksisterende produkter, jf. artikel 10, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1831/2003.
- (3) I henhold til artikel 10, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1831/2003 sammenholdt med samme forordnings artikel 7 er der indgivet ansøgninger om en ny vurdering af jern(III)chlorid, hexahydrat, jern(III)oxid, jern(II)carbonat, jern(II)aminosyrechelate, hydrate, jernchelate af glycinhydrat, jern(II)fumarat, jern(II)sulfat, heptahydrat, og jern(II)sulfat, monohydrat, som tilsætningsstoffer til foder til alle dyrearter. Desuden er der i henhold til forordningens artikel 7 indgivet en ansøgning om godkendelse af jern-dextran som tilsætningsstof til foder til smågrise. Ansøgerne har anmodet om, at tilsætningsstofferne klassificeres i tilsætningsstoffekategorien »tilsætningsstoffer med ernæringsmæssige egenskaber«. Ansøgningerne var vedlagt de oplysninger og dokumenter, der kræves i henhold til artikel 7, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1831/2003.

⁽¹⁾ EUT L 268 af 18.10.2003, s. 29.

⁽²⁾ Rådets direktiv 70/524/EØF af 23. november 1970 om tilsætningsstoffer til foderstoffer (EFT L 270 af 14.12.1970, s. 1).

⁽³⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 1334/2003 af 25. juli 2003 om ændring af godkendelsesbetingelserne for en række tilsætningsstoffer til foderstoffer, der tilhører gruppen »mikromineraler« (EUT L 187 af 26.7.2003, s. 11).

⁽⁴⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 479/2006 af 23. marts 2006 om godkendelse af visse tilsætningsstoffer tilhørende gruppen forbindelser af sporstoffer (EUT L 86 af 24.3.2006, s. 4).

- (4) På grundlag af videnskabelige overvejelser anbefalede Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«) i sine udtalelser af 19. juni 2013 ⁽¹⁾, 30. januar 2014 ⁽²⁾, 5. marts 2014 ⁽³⁾, 28. april 2014 ⁽⁴⁾ og 27. januar 2016 ⁽⁵⁾ at ændre den engelske betegnelse »Ferric« til »Iron(III)« og »Ferrous« til »Iron(II)« (hvilket indebærer en ændring af den danske betegnelse »jernchelate af glycinhydrat« til »jern(II)chelate af glycinhydrat«) med henblik på at undgå eventuelle misforståelser. Autoriteten anbefalede også, at jern(II) aminosyrechelate i betragtning af dets kemiske egenskaber opdeles i følgende to grupper: jern(II) aminosyrechelate, hydrate, og jern(II)chelate af proteinhydrolysat.
- (5) Autoriteten konkluderede, at jern(II)carbonat, jern(III)chlorid, hexahydrate, jern(II)sulfate, monohydrate, jern(II)sulfate, heptahydrate, jern(II)fumarate, jern(II) aminosyrechelate, hydrate, jern(II)chelate af proteinhydrolysat og jern(II)chelate af glycinhydrat på de foreslåede anvendelsesbetingelser ikke har nogen skadelig virkning på dyrs sundhed, forbrugernes sikkerhed eller miljøet. I betragtning af at tilsætningsstofferne og de forblandinger, der indeholder dem, på grund af forekomsten af nikkel i hver jern(II)- og jern(III)-forbindelse kan være irriterende for åndedrættet, øjnene og huden, bør der træffes passende beskyttelsesforanstaltninger med hensyn til håndteringen heraf for at undgå, at der opstår sikkerhedsmæssige problemer for brugerne.
- (6) I sine udtalelser af 24. januar 2017 ⁽⁶⁾ konkluderede autoriteten, at jern dextran på de foreslåede anvendelsesbetingelser ikke har nogen skadelig virkning på dyrs sundhed, forbrugernes sikkerhed eller miljøet, og at der ikke vil opstå sikkerhedsmæssige problemer for brugerne, forudsat at der træffes passende beskyttelsesforanstaltninger.
- (7) Autoriteten konkluderede endvidere, at jern(II)carbonat, jern(III)chlorid, hexahydrate, jern(II)sulfate, monohydrate, jern(II)sulfate, heptahydrate, jern(II)fumarate, jern(II) aminosyrechelate, hydrate, jern(II)chelate af proteinhydrolysat, jern(II)chelate af glycinhydrat og jern dextran er effektive kilder til jern; dog varierer jern(II)carbonats biotilgængelighed betydeligt og anses for at være lavere end jern(II)sulfats. Autoriteten vurderer ikke, at der er behov for særlige krav om overvågning efter markedsføringen. Den har også gennemgået den rapport om metoden til analyse af fodertilsætningsstoffer i foder, der er blevet forelagt af det i henhold til forordning (EF) nr. 1831/2003 oprettede referencelaboratorium.
- (8) Vurderingen af jern(II)carbonat, jern(III)chlorid, hexahydrate, jern(II)sulfate, monohydrate, jern(II)sulfate, heptahydrate, jern(II)fumarate, jern(II) aminosyrechelate, hydrate, jern(II)chelate af proteinhydrolysat og jern(II)chelate af glycinhydrat som tilsætningsstoffer til foder til alle dyrearter og af jern dextran som tilsætningsstof til foder til smågrise viser, at betingelserne for godkendelse, jf. artikel 5 i forordning (EF) nr. 1831/2003, er opfyldt, undtagen med hensyn til drikkevand. Derfor bør anvendelsen af disse stoffer godkendes som anført i bilaget til nærværende forordning, og det bør forbydes at anvende dem i drikkevand.
- (9) Som følge af at der meddeles nye godkendelser for »jern(III)chlorid, hexahydrate«, »jern(II)carbonate«, »jern(II) aminosyrechelate, hydrate«, »jern(II)fumarate«, »jern(II)sulfate, heptahydrate«, »jern(II)sulfate, monohydrate«, og »jernchelate af glycinhydrate« ved nærværende forordning, og af at det afvises at godkende »jern(III)oxid«, bør oplysningerne vedrørende disse stoffer i forordning (EF) nr. 479/2006 og (EF) nr. 1334/2003 udgå.
- (10) Da autoriteten i sine udtalelser af 24. maj 2016 ⁽⁷⁾ ikke kunne drage konklusioner vedrørende sikkerheden af jern(III)oxid for målarterne, bør tilsætningsstoffet og foder, der indeholder det, trækkes tilbage fra markedet hurtigst muligt. Af praktiske grunde bør der imidlertid gælde en begrænset overgangsperiode for tilbagetrækningen fra markedet af de pågældende produkter, således at aktørerne kan opfylde tilbagetrækningsforpligtelsen på tilfredsstillende vis.
- (11) Da der ikke er sikkerhedshensyn, der kræver øjeblikkelig anvendelse af ændringerne af betingelserne for godkendelse af jern(III)chlorid, hexahydrate, jern(II)carbonat, jern(II) aminosyrechelate, hydrate, jernchelate af glycinhydrat, jern(II)fumarate, jern(II)sulfate, heptahydrate, og jern(II)sulfate, monohydrate, som godkendt ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1334/2003 og Kommissionens forordning (EF) nr. 479/2006, bør der indrømmes en overgangsperiode, således at interesserede parter kan forberede sig på at opfylde de nye krav, som godkendelsen medfører.
- (12) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

⁽¹⁾ EFSA Journal 2013;11(7):3287.

⁽²⁾ EFSA Journal 2014;12(2):3566.

⁽³⁾ EFSA Journal 2014;12(3):3607.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2015;13(5):4109.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2016;14(2):4396.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2017;15(2):4701.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016;14(6):4508.

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Godkendelse

De i bilaget opførte stoffer, der tilhører tilsætningsstoffekategorien »tilsætningsstoffer med ernæringsmæssige egenskaber« og den funktionelle gruppe »forbindelser af sporstoffer«, tillades anvendt som fodertilsætningsstoffer på de betingelser, der er fastsat i bilaget.

Artikel 2

Særlige anvendelsesbetingelser

De i bilaget opførte godkendte stoffer, der tilhører tilsætningsstoffekategorien »tilsætningsstoffer med ernæringsmæssige egenskaber« og den funktionelle gruppe »forbindelser af sporstoffer« må ikke anvendes i drikkevand.

Artikel 3

Afvisning af godkendelse

Det afvises herved at godkende jern(III)oxid, og stoffet må ikke længere anvendes som fodertilsætningsstof med ernæringsmæssige egenskaber.

Artikel 4

Ændring af forordning (EF) nr. 1334/2003

I bilaget til forordning (EF) nr. 1334/2003 udgår af række E1 vedrørende grundstoffet »Jern — Fe« følgende tilsætningsstoffer samt de kemiske betegnelser herfor og beskrivelser heraf: »Jern(III)chlorid, hexahydrat«, »Jern(II)carbonat«, »Jern(II)aminosyrechelate, hydrat«, »Jern(II)fumarat«, »Jern(II)sulfat, heptahydrat«, »Jern(II)sulfat, monohydrat« og »Jern(III)oxid«.

Artikel 5

Ændring af forordning (EF) nr. 479/2006

I bilaget til forordning (EF) nr. 479/2006 udgår række E1 vedrørende tilsætningsstoffet »Jernchelate af glycinhydrat«.

Artikel 6

Overgangsforanstaltninger

1. Stofferne jern(III)chlorid, hexahydrat, jern(II)carbonat, jern(II)aminosyrechelate, hydrat, jernchelate af glycinhydrat, jern(II)fumarat, jern(II)sulfat, heptahydrat, jern(III)oxid og jern(II)sulfat, monohydrat, som godkendt ved forordning (EF) nr. 1334/2003 og forordning (EF) nr. 479/2006, samt forblandinger, der indeholder disse stoffer, som er produceret og mærket før den 4. juli 2018 i overensstemmelse med de regler, der finder anvendelse før den 4. januar 2018, kan fortsat markedsføres og anvendes, indtil de eksisterende lagre er opbrugt.
2. Fodermidler og foderblandinger, der indeholder de i stk. 1 omhandlede stoffer, og som er produceret og mærket før den 4. januar 2019 i overensstemmelse med de regler, der finder anvendelse før 4. januar 2018, kan fortsat markedsføres og anvendes, indtil de eksisterende lagre er opbrugt, hvis de er bestemt til dyr, der indgår i fødevarerproduktion.
3. Fodermidler og foderblandinger, der indeholder de i stk. 1 omhandlede stoffer, og som er produceret og mærket før den 4. januar 2020 i overensstemmelse med de regler, der finder anvendelse før den 4. januar 2018, kan fortsat markedsføres og anvendes, indtil de eksisterende lagre er opbrugt, hvis de ikke er bestemt til dyr, der indgår i fødevarerproduktion.

*Artikel 7***Ikrafttræden**

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. december 2017.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

BILAG

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
Kategori: tilsætningsstoffer med ernæringmæssige egenskaber. Funktionel gruppe: forbindelser af sporstoffer									
3b101		Jern(II)carbonat (siderit)	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Pulver fra udvundet malm, der indeholder siderit, med et indhold af FeCO₃ på mindst 70 % og med et samlet jernindhold på 39 %</p> <p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: FeCO₃</p> <p>CAS-nummer: 563-71-3</p> <p><i>Analysemetoder ⁽¹⁾</i></p> <p>Til bestemmelse af jern og carbonat i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— Den Europæiske Farmakopé, monografi 2.3.1.</p> <p>Til krystallografisk karakterisering af fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— Røntgendiffraktion</p> <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller</p>	Alle dyrearter undtagen smågrise, kalve, kyllinger indtil 14 dage gamle og kalkuner indtil 28 dage gamle	—	—	<p>Får: 500 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Selskabsdyr: 600 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Andre arter: 750 (i alt ⁽²⁾)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jern(II)carbonat kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat. 2. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som forblanding. 3. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhedslederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler. 	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<ul style="list-style-type: none"> — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 					4. Følgende skal være anført på mærkningen af tilsætningsstoffet og forblandinger, der indeholder det: »Jern(II)carbonat bør ikke anvendes som kilde til jern til unge dyr på grund af dets begrænsede biotilgængelighed.«	

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
3b102	—	Jern(III)chlorid, hexahydrat	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Jern(III)chlorid, hexahydrat, som pulver med et jernindhold på mindst 19 %.</p> <p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$</p> <p>CAS-nummer: 10025-77-1</p> <p><i>Analysemetoder (¹)</i></p> <p>Til bestemmelse af jern og chlorid i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— Den Europæiske Farmakopé, monografi 2.3.1.</p> <p>Til krystallografisk karakterisering af fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— Røntgendiffraction</p> <p>Til kvantificering af jernchlorid, hexahydrat, i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— titrering med natriumthiosulfat (Ph. Eur Monograph 1515).</p> <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller</p>	Alle dyrearter	—	—	<p>Får: 500 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Smågrise indtil 1 uge før fravæning: 250 mg pr. dag (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Selskabsdyr: 600 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Andre arter: 750 (i alt ⁽²⁾)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Jern(III)chlorid, hexahydrat, kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som flydende forblanding. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler. 	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<ul style="list-style-type: none"> — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 						

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
3b103	—	Jern(II)sulfat, monohydrat	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Jern(II)sulfat, monohydrat, som pulver eller granulat med et jernindhold på mindst 29 %.</p> <p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: FeSO₄·H₂O</p> <p>CAS-nummer: 17375-41-6</p> <p><i>Analysemetoder</i> ⁽¹⁾</p> <p>Til bestemmelse af jern og sulfat i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— Den Europæiske Farmakopé, monografi 2.3.1.</p> <p>Til krystallografisk karakterisering af tilsætningsstoffet:</p> <p>— Røntgendiffraktion</p> <p>Til kvantificering af jern(II)sulfat, monohydrat, i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— titrering med ammonium og ceriumnitrat (Ph. Eur Monograph 0083). eller</p> <p>— titrering med kaliumdichromat (EN 889).</p> <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller</p>	Alle dyrearter	—	—	<p>Får: 500 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Smågrise indtil 1 uge før fravæning: 250 mg pr. dag (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Selskabsdyr: 600 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Andre arter: 750 (i alt ⁽²⁾)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jern(II)sulfat, monohydrat, kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat. 2. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som forblanding. 3. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhedslederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler. 	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<ul style="list-style-type: none"> — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 						

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
3b104	—	Jern(II)sulfat, heptahydrat	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Jern(II)sulfat, heptahydrat, som pulver med et jernindhold på mindst 18 %.</p> <p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$</p> <p>CAS-nummer: 7782-63-0</p> <p><i>Analysemetoder</i> ⁽¹⁾</p> <p>Til bestemmelse af jern og sulfat i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— Den Europæiske Farmakopé, monografi 2.3.1.</p> <p>Til krystallografisk karakterisering af fodertilsætningsstoffet:</p> <p>Røntgendiffraktion</p> <p>Til kvantificering af jern(II)sulfat, heptahydrat, i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— titrering med ammonium og ceriumnitrat (Ph. Eur Monograph 0083) eller</p> <p>— titrering med kaliumdichromat (EN 889).</p> <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller</p>	Alle dyrearter	—	—	<p>Får: 500 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Smågrise indtil 1 uge før fravæning: 250 mg pr. dag (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Selskabsdyr: 600 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Andre arter: 750 (i alt ⁽²⁾)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Jern(II)sulfat, heptahydrat, kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som forblanding. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhedslederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler. 	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<ul style="list-style-type: none"> — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 						

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fultfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
3b105		Jern(II)fumarat	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Jern(II)fumarat, som pulver med et jernindhold på mindst 30 %.</p> <p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: $C_4H_2FeO_4$</p> <p>CAS-nummer: 141-01-5</p> <p><i>Analysemetoder ⁽¹⁾</i></p> <p>Til kvantificering af jern(II)fumarat i fodertilsætningsstoffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — titrering med cerriumsulfat (Ph. Eur Monograph 0902). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 	Alle dyrearter	—	—	<p>Får: 500 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Smågrise indtil 1 uge før fravæning: 250 mg pr. dag (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Selskabsdyr: 600 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Andre arter: 750 (i alt ⁽²⁾)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jern(II)fumarat kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat. 2. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som forblanding. 3. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler. 	

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 						
3b106	—	Jern(II)amino-syrechelate, hydrate	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Jern(II)amino-syrekompleks, hvor jern og aminosyrer fra sojaprotein er chelateret via kovalente koordinationsbindinger, som pulver med et jernindhold på mindst 9 %.</p>	Alle dyrearter	—	—	<p>Får: 500 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Smågrise indtil 1 uge før fravænning: 250 mg pr. dag (i alt ⁽²⁾)</p>	<p>1. Jern(II)amino-syrechelate kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat.</p> <p>2. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som forblanding.</p>	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: $\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}$, x = anion af enhver aminosyre fra sojaproteinhydrolysat.</p> <p>Højst 10 % af de molekyler, der overstiger 1 500 Da.</p> <p><i>Analysemetoder</i> ⁽¹⁾</p> <p>Til kvantificering af aminosyreindhold i fodertilsætningsstoffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ionbyttekromatografimetode kombineret med ninhydrin-postkolonnedervatisering og fotometrisk detektion: Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, (bilag III, del F). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 			<p>Selskabsdyr: 600 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Andre arter: 750 (i alt ⁽²⁾)</p>	<p>3. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler.</p>		

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 						
3b107	—	Jern(II)chelat af proteinhydrolysat	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Jern(II)chelat af proteinhydrolysat, som pulver med et jernindhold på mindst 10 %.</p> <p>Mindst 50 % chelateret jern.</p>	Alle dyrearter	—	—	<p>Får: 500 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Smågrise indtil 1 uge før fravæning: 250 mg pr. dag (i alt ⁽²⁾)</p>	<p>1. Jern(II)chelat af proteinhydrolysat kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat.</p> <p>2. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som forblanding.</p>	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: $\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}$, x = anion af enhver aminosyre fra sojaproteinhydrolysat.</p> <p><i>Analysemetoder</i> ⁽¹⁾</p> <p>Til kvantificering af indholdet af proteinhydrolysat i fodertilsætningsstoffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ionbyttekromatografimethode kombineret med ninhydrin-postkolonnederivativering og fotometrisk detektion: Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, (bilag III, del F). <p>Til kvalitativ kontrol af chelateringen af jern i fodertilsætningsstoffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Fouriertransformeret infrarød (FTIR) spektroskopi efterfulgt af multivariate regressionsmetoder (skal opdateres af EURL) ⁽³⁾. <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller 			<p>Selskabsdyr: 600 (i alt ⁽²⁾)</p> <p>Andre arter: 750 (i alt ⁽²⁾)</p>	<p>3. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler.</p>		

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<ul style="list-style-type: none"> — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 						

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
3b108	—	Jern(II)chelat af glycinhydrat	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Jern(II)chelat af glycinhydrat, som pulver med et jernindhold på mindst 15 %.</p> <p>Vandindhold: højst 10 %.</p> <p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Kemisk formel: $\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}$, x = anion af glycin.</p> <p><i>Analysemetoder</i> (1)</p> <p>Til kvantificering af glycinindhold i fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— Ionbyttekromatografimetode kombineret med ninhydrin-postkolonnederivativering og fotometrisk detektion: Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, (bilag III, del F).</p> <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller</p>	Alle dyrearter	—	—	<p>Får: 500 (i alt (?))</p> <p>Kvæg og fjerkræ: 450 (i alt (?))</p> <p>Smågrise indtil 1 uge før fravæning: 250 mg pr. dag (i alt (?))</p> <p>Selskabsdyr: 600 (i alt (?))</p> <p>Andre arter: 750 (i alt (?))</p>	<ol style="list-style-type: none"> Jern(II)chelat af glycinhydrat kan markedsføres og anvendes som et tilsætningsstof, der består af et præparat. Tilsætningsstoffet anvendes i foder som forblanding. Til brugerne af tilsætningsstoffet og forblandingerne skal foderstofvirksomhederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet og forblandingerne anvendes med de fornødne personlige værnemidler. 	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<ul style="list-style-type: none"> — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller — Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller — Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621). 						

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
3b110		Jerndextran 10 %	<p><i>Tilsætningsstoffets sammensætning</i></p> <p>Kolloid, vandig opløsning af jerndextran med 25 % jerndextran (10 % jern i alt, 15 % dextran), 1,5 % natriumchlorid, 0,4 % phenol og 73,1 % vand.</p> <p><i>Aktivstoffets karakteristika</i></p> <p>Jerndextran</p> <p>Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n \cdot [Fe(OH)_3]_m$</p> <p>IUPAC-navn: jern(III)hydroxid-dextran</p> <p>(α, 3-α1,6-glucan)-kompleks</p> <p>CAS-nummer: 9004-66-4</p> <p><i>Analysemetoder</i> ⁽¹⁾</p> <p>Til karakterisering af fodertilsætningsstoffet:</p> <p>— British and US Pharmacopeia Iron Dextran monographs.</p> <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i tilsætningsstoffet og forblandingerne:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller</p>	Pattegrise	—	—	200 mg pr. dag i den første leveuge og 300 mg pr. dag i den anden leveuge	<p>1. Til brugerne af tilsætningsstoffet skal foderstofvirksomhedslederne iværksætte driftsprocedurer og passende administrative foranstaltninger med henblik på at imødegå risici ved indånding, hudkontakt eller øjenkontakt. I tilfælde, hvor risiciene ikke kan reduceres til et acceptabelt niveau ved hjælp af disse procedurer og foranstaltninger, skal tilsætningsstoffet anvendes med de fornødne personlige værnemidler.</p> <p>2. Følgende skal være anført i brugsvejledningen:</p> <p>— »Tilsætningsstoffet må kun gives individuelt direkte via et fodertilskud.«</p> <p>— »Tilsætningsstoffet må ikke gives til smågrise, der mangler vitamin E og/eller selen.«</p> <p>— »Samtidig anvendelse af andre jernforbindelser skal undgås i løbet af den periode, hvor der gives jerndextran 10 % (de første 2 leveuger).«</p>	4. januar 2028

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			<p>— Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller</p> <p>— Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</p> <p>Til kvantificering af det samlede jernindhold i fodermidler og foderblandinger:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009, bilag IV, del C) eller</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometri, AAS (EN ISO 6869) eller</p> <p>— Induktivt koblet plasmaatomemissionsspektrometri, ICP-AES (EN 15510) eller</p>						

Tilsætningsstoffets identifikationsnummer	Navn på indehaveren af godkendelsen	Tilsætningsstof	Sammensætning, kemisk betegnelse, beskrivelse, analysemetode	Dyreart eller -kategori	Maksimumsalder	Minimumsindhold	Maksimumsindhold	Andre bestemmelser	Godkendelse gyldig til
						Indhold af grundstoffet (Fe) i mg/kg fuldfoder med et vandindhold på 12 % eller i mg grundstof (Fe) pr. dag eller uge			
			— Induktivt koblet plasmatomissionsspektrometri efter trykoplukning (ICP-AES) (CEN/TS 15621).						

(¹) Nærmere oplysninger om analysemetoderne findes på referencelaboratoriets hjemmeside: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.

(²) Der skal ikke tages hensyn til mængden af inaktivt jern i beregningen af det samlede jernindhold i foderet.

(³) Metoden kan blive suppleret med en anden metode. I så fald vil referencelaboratoriet opdatere sin evalueringsrapport og offentliggøre den egnede metode på: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>

ISSN 1977-0634 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2520 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA