

# Amtsblatt der Europäischen Union

# L 351



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Rechtsvorschriften

60. Jahrgang

30. Dezember 2017

Inhalt

### II Rechtsakte ohne Gesetzescharakter

#### VERORDNUNGEN

- ★ **Verordnung (EU) 2017/2466 des Rates vom 18. Dezember 2017 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 zur Eröffnung und Verwaltung autonomer Zollkontingente der Union für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse und gewerbliche Waren** ..... 1
- ★ **Verordnung (EU) 2017/2467 des Rates vom 21. Dezember 2017 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 zur Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte landwirtschaftliche und gewerbliche Waren** ..... 7
- ★ **Durchführungsverordnung (EU) 2017/2468 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel<sup>(1)</sup>** ..... 55
- ★ **Durchführungsverordnung (EU) 2017/2469 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel<sup>(1)</sup>** ..... 64
- ★ **Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel<sup>(1)</sup>** ..... 72

#### Berichtigungen

- ★ **Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2330 der Kommission vom 14. Dezember 2017 zur Zulassung von Eisen(II)-carbonat, Eisen(III)-chlorid-Hexahydrat, Eisen(II)-sulfat-Monohydrat, Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat, Eisen(II)-fumarat, Eisen(II)-Aminosäurechelate-Hydrat, Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelat und Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrat als Zusatzstoffe in Futtermitteln für alle Tierarten sowie von Eisendextran als Zusatzstoffe in Futtermitteln für Ferkel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1334/2003 und (EG) Nr. 479/2006 (ABl. L 333 vom 15.12.2017)** ..... 202

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

Bei Rechtsakten, deren Titel in magerer Schrift gedruckt sind, handelt es sich um Rechtsakte der laufenden Verwaltung im Bereich der Agrarpolitik, die normalerweise nur eine begrenzte Geltungsdauer haben.

Rechtsakte, deren Titel in fetter Schrift gedruckt sind und denen ein Sternchen vorangestellt ist, sind sonstige Rechtsakte.

Mit der vorliegenden Ausgabe ist die Serie L des Jahrgangs 2017 abgeschlossen.

# DE



## II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

## VERORDNUNGEN

## VERORDNUNG (EU) 2017/2466 DES RATES

vom 18. Dezember 2017

**zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 zur Eröffnung und Verwaltung autonomer Zollkontingente der Union für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse und gewerbliche Waren**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 31,

auf Vorschlag der Europäischen Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Um eine ausreichende und kontinuierliche Versorgung mit bestimmten Waren, die in der Union nur in unzureichendem Maße hergestellt werden, zu gewährleisten und Marktstörungen bei bestimmten landwirtschaftlichen Erzeugnissen und gewerblichen Waren zu vermeiden, wurden mit der Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 des Rates <sup>(1)</sup> autonome Zollkontingente für diese Waren eröffnet. Unter diese Zollkontingente fallende Waren können zu ermäßigten Zollsätzen oder zum Nullsatz in die Union eingeführt werden.
- (2) Aus diesen Gründen ist es erforderlich, mit Wirkung vom 1. Januar 2018 für zwölf neue Waren Zollkontingente in angemessener Größe zum Nullsatz zu eröffnen. Bei fünf zusätzlichen Waren sollten im Interesse der Wirtschaftsbeteiligten der Union die Kontingentsmengen erhöht werden.
- (3) Bei einer zusätzlichen Ware sollte die Kontingentsmenge gekürzt werden, da sich die Produktionskapazität der Unionshersteller erhöht hat.
- (4) Im Falle von fünf Waren sollten der Kontingentszeitraum und die Kontingentsmenge angepasst werden, da die Kontingente nur für einen Zeitraum von sechs Monaten eröffnet wurden.
- (5) Bei einer anderen Ware sollte die Warenbezeichnung geändert werden.
- (6) Im Falle von zwölf weiteren Waren sollte das autonome Zollkontingent der Union mit Wirkung vom 1. Januar 2018 geschlossen werden, da es ab diesem Datum nicht mehr im Interesse der Union liegt, diese Kontingente aufrechtzuerhalten.
- (7) Die Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (8) Um eine Unterbrechung der Anwendung der Kontingentsregelung zu vermeiden und die in der Mitteilung der Kommission zu den autonomen Zollaussetzungen und Zollkontingenten <sup>(2)</sup> festgelegten Leitlinien umzusetzen, müssen die in dieser Verordnung vorgesehenen Änderungen der Zollkontingente für die betroffenen Waren ab dem 1. Januar 2018 gelten. Diese Verordnung sollte deshalb so schnell wie möglich in Kraft treten —

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 des Rates vom 17. Dezember 2013 zur Eröffnung und Verwaltung autonomer Zollkontingente der Union für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse und gewerbliche Waren und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 7/2010 (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 319).

<sup>(2)</sup> ABl. C 363 vom 13.12.2011, S. 6.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 wird wie folgt geändert:

- (1) Die Zeilen für die Zollkontingente mit den laufenden Nummern 09.2872, 09.2874, 09.2878, 09.2880, 09.2886, 09.2876, 09.2888, 09.2866, 09.2906, 09.2909, 09.2910 und 09.2932 in Anhang I der vorliegenden Verordnung werden entsprechend der Reihenfolge der KN-Codes in der zweiten Spalte der Tabelle eingefügt;
- (2) In der Tabelle erhalten die Zeilen für die Zollkontingente mit den laufenden Nummern 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 und 09.2868 die Fassung der entsprechenden Zeilen in Anhang II der vorliegenden Verordnung;
- (3) In der Tabelle werden die Zeilen für die Zollkontingente mit den laufenden Nummern 09.2703, 09.2691, 09.2692, 09.2680, 09.2977, 09.2693, 09.2712, 09.2714, 09.2666, 09.2687, 09.2689 und 09.2669 gestrichen;
- (4) Die Anmerkung mit dem Wortlaut „(\*) Eine neu eingeführte Maßnahme oder eine Maßnahme mit geänderten Bedingungen.“ wird gestrichen.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 2018.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am 18. Dezember 2017.

*Im Namen des Rates*  
*Die Präsidentin*  
K. SIMSON

## ANHANG I

In die Tabelle im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 werden die folgenden Zeilen entsprechend der Reihenfolge der KN-Codes in der zweiten Spalte dieser Tabelle eingefügt:

Laufende Nr.	KN-Code	TARIC	Warenbezeichnung	Kontingentszeitraum	Laufende Nr.	Kontingentszollsatz (%)
„09.2872	ex 2833 29 80	40	Caesiumsulfat (CAS RN 10294-54-9), fest oder als wässrige Lösung, mit einem Gehalt an Caesiumsulfat 48 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 52 GHT	1.1.-31.12.	160 Tonnen	0
09.2874	ex 2924 29 70	87	Paracetamol (INN) (CAS RN 103-90-2)	1.1.-31.12.	20 000 Tonnen	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 Tonnen	0
09.2886	ex 2934 99 90	51	Canagliflozin (INN) (CAS RN 928672-86-0)	1.1.-31.12.	10 Tonnen	0
09.2876	ex 3811 29 00	55	Additive, bestehend aus Produkten der Reaktion von Diphenylamin und verzweigten Nonenen mit — mehr als 28 GHT, jedoch nicht mehr als 35 GHT 4-Monononyldiphenylamin und — mehr als 50 GHT, jedoch nicht mehr als 65 GHT 4,4'-Dinonyldiphenylamin, — einem Gesamtanteil von 2,4-Dinonyldiphenylamin und 2,4'-Dinonyldiphenylamin von nicht mehr als 5 GHT, zur Verwendung bei der Herstellung von Schmierölen <sup>(?)</sup>	1.1.-31.12.	900 Tonnen	0
09.2888	ex 3824 99 92	89	Mischung von tertiären Alkyldimethylaminen mit einem Gehalt an: — Dodecyldimethylamin (CAS RN 112-18-5) von 60 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 80 GHT und — Dimethyl(tetradecyl)amin (CAS RN 112-75-4) von 20 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 30 GHT	1.1.-31.12.	16 000 Tonnen	0
09.2866	ex 7019 12 00 ex 7019 12 00	06 26	Glasseidenstränge (Rovings) aus S-Glas — bestehend aus Endlosglasfilamenten mit einem Durchmesser von 9 µm (± 0,5 µm), — mit einem Titer von 200 tex oder mehr, jedoch nicht mehr als 680 tex, — kein Calciumoxid enthaltend und — mit einer Bruchfestigkeit von mehr als 3 550 Mpa nach ASTM D2343-09, zur Verwendung bei der Herstellung von in der Luftfahrt verwendeten Waren <sup>(?)</sup>	1.1.-31.12.	1 000 Tonnen	0

Laufende Nr.	KN-Code	TARIC	Warenbezeichnung	Kontingentszeitraum	Laufende Nr.	Kontingentszollsatz (%)
09.2906	ex 7609 00 00	20	Rohrformstücke, Rohrverschlussstücke und Rohrverbindungsstücke aus Aluminium, zum Anbringen an Motorradkühlern <sup>(2)</sup>	1.1.-31.12.	3 000 000 Stück	0
09.2909	ex 8481 80 85	40	Abgasklappen zur Verwendung bei der Herstellung von Abgasanlagen für Motorräder <sup>(2)</sup>	1.1.-31.12.	1 000 000 Stück	0
09.2910	ex 8708 99 97	75	Halterung aus Aluminiumlegierung, mit Montagelöchern, auch mit Befestigungsmuttern, zur indirekten Befestigung des Getriebes an der Autokarosserie, zur Verwendung bei der Herstellung von Waren des Kapitels 87 <sup>(2)</sup>	1.1.-31.12.	200 000 Stück	0
09.2932	ex 9027 10 90	20	Lambdasonden zum dauerhaften Einbau in Motorrad-Abgassysteme <sup>(2)</sup>	1.1.-31.12.	1 000 000 Stück	0 <sup>4</sup> .

<sup>(2)</sup> Die Aussetzung der Zölle unterliegt der zollamtlichen Überwachung der besonderen Verwendung gemäß des Artikels 254 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Oktober 2013 (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

## ANHANG II

In der Tabelle im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1388/2013 werden die Zeilen für die Zollkontingente mit den laufenden Nummern 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 und 09.2868 durch folgende Zeilen ersetzt:

Laufende Nr.	KN-Code	TARIC	Warenbezeichnung	Kontingentszeitraum	Kontingentsmenge	Kontingentszollsatz (%)
„09.2828	2712 20 90		Paraffin mit einem Gehalt an Öl von weniger als 0,75 GHT	1.1.-31.12.	120 000 Tonnen	0
09.2929	2903 22 00		Trichlorethylen (CAS RN 79-01-6)	1.1.-31.12.	15 000 Tonnen	0
09.2704	ex 2909 49 80	20	2,2,2',2'-Tetrakis(hydroxymethyl)-3,3'-oxydipropan-1-ol (CAS RN 126-58-9)	1.1.-31.12.	500 Tonnen	0
09.2842	2932 12 00		2-Furaldehyd (Furfural)	1.1.-31.12.	10 000 Tonnen	0
09.2844	ex 3824 99 92	71	Gemische mit einem Gehalt von — 60 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 90 GHT 2-Chlorpropen (CAS RN 557-98-2), — 8 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 14 GHT (Z)-1-Chlorpropen (CAS RN 16136-84-8), — 5 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 23 GHT 2-Chlorpropan (CAS RN 75-29-6), — nicht mehr als 6 GHT 3-Chlorpropen (CAS RN 107-05-1) und — nicht mehr als 1 GHT Ethylchlorid (CAS RN 75-00-3)	1.1.-31.12.	6 000 Tonnen	0
09.2671	ex 3905 99 90	81	Poly(vinylbutyral) (CAS RN 63148-65-2): — mit 17,5 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 20 GHT Hydroxylgruppen und — einer mittleren Teilchengröße (D50) von mehr als 0,6 mm	1.1.-31.12.	12 500 Tonnen	0
09.2846	ex 3907 40 00	25	Polymerblend aus Polycarbonat und Poly(methylmethacrylat) mit einem Polycarbonatanteil von 98,5 GHT oder mehr, in Form von Pellets oder Granulat, mit einer Lichttransmission von 88,5 GHT oder mehr, gemessen an einem Probenkörper mit 4,0 mm Wandstärke bei einer Wellenlänge von $\lambda = 400$ nm (nach ISO 13468-2)	1.1.-31.12.	2 000 Tonnen	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 Tonnen	0

Laufende Nr.	KN-Code	TARIC	Warenbezeichnung	Kontingentszeitraum	Kontingentsmenge	Kontingentszollsatz (%)
09.2848	ex 5505 10 10	10	Abfälle von Chemiefasern (einschließlich Kämmlinge, Garnabfälle und Reißspinnstoff) aus Nylon oder anderen Polyamiden (PA6 und PA66)	1.1.-31.12.	10 000 Tonnen	0
09.2870	ex 7019 40 00 ex 7019 52 00	70 30	Gewebe aus E-Glasfilamenten, — mit einem Gewicht von 20 g/m <sup>2</sup> oder mehr, jedoch nicht mehr als 214 g/m <sup>2</sup> , — mit einem Silan getränkt, — in Rollen, — mit einem Feuchtigkeitsgehalt von nicht mehr als 0,13 GHT und — mit nicht mehr als 3 hollow fibres auf 100 000 Fäden, zur ausschließlichen Verwendung bei der Herstellung von Prepregs und kupferkaschierten Laminaten <sup>(2)</sup>	1.1.-31.12.2018	6 000 000 m	0
09.2662	ex 7410 21 00	55	Platten, — bestehend aus mindestens einer Schicht Glasfasergewebe, mit Epoxidharz imprägniert, — ein- oder beidseitig beschichtet mit einer Kupferfolie mit einer Dicke von nicht mehr als 0,15 mm, — mit einer Dielektrizitätskonstante von weniger als 5,4 bei 1 MHz, gemessen nach IPC-TM-650 2.5.5.2, — mit einer Verlusttangente von weniger als 0,035 bei 1 MHz, gemessen nach IPC-TM-650-2.5.5.2, — mit einer Kriechstromfestigkeit von 600 oder mehr	1.1.-31.12.	80 000 m <sup>2</sup>	0
09.2850	ex 8414 90 00	70	Verdichterrad aus Aluminiumlegierung mit — einem Durchmesser von 20 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 130 mm, und — einem Gewicht von 5 g oder mehr, jedoch nicht mehr als 800 g zur Verwendung bei der Herstellung von Verbrennungsmotoren <sup>(2)</sup>	1.1.-31.12.	5 900 000 Stück	0
09.2868	ex 8714 10 90	60	Kolben für Fahrwerkssysteme mit einem Durchmesser von nicht mehr als 55 mm, aus Sinterstahl	1.1.-31.12.	2 000 000 Stück	0 <sup>o</sup> .

<sup>(2)</sup> Die Aussetzung der Zölle unterliegt der zollamtlichen Überwachung der besonderen Verwendung gemäß des Artikels 254 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Oktober 2013 (ABL L 269 vom 10.10.2013, S. 1).



**VERORDNUNG (EU) 2017/2467 DES RATES****vom 21. Dezember 2017****zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 zur Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte landwirtschaftliche und gewerbliche Waren**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 31,

auf Vorschlag der Europäischen Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Bei 67 Waren, die nicht im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 des Rates <sup>(1)</sup> aufgeführt sind, kann die Herstellung in der Union den Bedarf der Verarbeitungsindustrien in der Union nicht decken. Es liegt daher im Interesse der Union, die autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für diese Waren auszusetzen.
- (2) Die Bedingungen für die Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für 49 Waren, die derzeit im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 aufgeführt sind, müssen geändert werden, um den technischen Entwicklungen der Waren und den wirtschaftlichen Markttendenzen Rechnung zu tragen. Die Einreihung bestimmter Waren wurde geändert, damit die Unternehmen die geltenden Aussetzungen in vollem Umfang nutzen können. Außerdem sollte der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 aktualisiert werden, um den Wortlaut in einigen Fällen anzupassen oder zu präzisieren. Die geänderten Bedingungen beziehen sich auf Änderungen der Warenbezeichnung, der Einreihung, der Zollsätze oder der Anforderung einer Endverwendung.
- (3) Die Enddaten für die verbindliche Überprüfung gemäß dem Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 sollten in Bezug auf 188 Aussetzungen überarbeitet werden.
- (4) Es liegt nicht länger im Interesse der Europäischen Union, die Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für 92 der Waren, die im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 aufgeführt sind, beizubehalten. Aussetzungen für diese Waren sollten daher von diesem Anhang gestrichen werden.
- (5) Im Interesse der Klarheit sollten die durch diese Verordnung geänderten oder neuen Einträge mit einem Asterisk gekennzeichnet werden, während der Asterisk bei den Aussetzungseinträgen gestrichen werden sollte, die durch diese Verordnung nicht geändert werden.
- (6) Die Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (7) Um eine Unterbrechung der Anwendung der autonomen Zollausssetzungen zu vermeiden und die in der Mitteilung der Kommission zu den autonomen Zollausssetzungen und Zollkontingenten <sup>(2)</sup> festgelegten Leitlinien umzusetzen, müssen die in dieser Verordnung vorgesehenen Änderungen der Zollkontingente für die betroffenen Waren ab dem 1. Januar 2018 gelten. Diese Verordnung sollte deshalb so schnell wie möglich in Kraft treten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 wird wie folgt geändert:

1. In der Tabelle werden die Zeilen für die Waren der KN- und der TARIC-Codes in Anhang I der vorliegenden Verordnung gestrichen;
2. alle Asterisken in der Tabelle und die Endnote (\*) mit dem Wortlaut „Eine neu eingeführte Maßnahme oder eine Maßnahme mit geänderten Bedingungen.“ werden gestrichen;
3. die Zeilen für die in Anhang II der vorliegenden Verordnung genannten Waren werden in die Tabelle in der Reihenfolge der KN-Codes in der ersten Spalte dieser Tabelle eingefügt.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 des Rates vom 17. Dezember 2013 zur Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte landwirtschaftliche und gewerbliche Waren und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1344/2011 (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 201).

<sup>(2)</sup> ABl. C 363 vom 13.12.2011, S. 6.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 2018.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 2017.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

M. MAASIKAS

---

## ANHANG I

In der Tabelle im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 werden die Zeilen bezüglich der Aussetzungen für die Waren mit den folgenden KN- und TARIC-Codes gestrichen:

KN-Code	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-Code	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-Code	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-Code	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-Code	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-Code	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-Code	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-Code	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-Code	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

## ANHANG II

In die Tabelle im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1387/2013 werden die folgenden Zeilen gemäß der Reihenfolge der KN-Codes in der ersten Spalte der genannten Tabelle eingefügt:

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*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	Palmöl, Kokosöl (Kopraöl), Palmkernöl, zum Herstellen von — technischen einbasischen Fettsäuren der Unterposition 3823 19 10, — Fettsäuremethylestern der Position 2915 oder 2916, — Fettalkoholen der Unterpositionen 2905 17, 2905 19 und 3823 70 zur Herstellung von Kosmetika, Waschmitteln oder pharmazeutischen Erzeugnissen, — Fettalkoholen der Unterposition 2905 16, rein oder gemischt, zur Herstellung von Kosmetika, Waschmitteln oder pharmazeutischen Erzeugnissen, — Stearinsäure der Unterposition 3823 11 00 — Waren der Position 3401 oder — Fettsäuren der Position 2915 mit hohem Reinheitsgrad <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2018
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50 *ex 2007 99 93	83 93 10	Konzentriertes Mangomark, durch Kochen hergestellt: — der Art <i>Mangifera</i> spp., — einem Zuckergehalt von nicht mehr als 30 GHT zur Verwendung bei der Herstellung von Erzeugnissen der Nahrungsmittel- oder Getränkeindustrie <sup>(2)</sup>	6 % <sup>(3)</sup>	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	84 94	Konzentriertes Papayamark, durch Kochen hergestellt: — der Art <i>Carica</i> spp., — mit einem Zuckergehalt von mehr als 13 GHT, jedoch nicht mehr als 30 GHT zur Verwendung bei der Herstellung von Erzeugnissen der Nahrungsmittel- oder Getränkeindustrie <sup>(2)</sup>	7,8 % <sup>(3)</sup>	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	85 95	Konzentriertes Guavenmark, durch Kochen hergestellt: — der Art <i>Psidium</i> spp., — mit einem Zuckergehalt von mehr als 13 GHT, jedoch nicht mehr als 30 GHT zur Verwendung bei der Herstellung von Erzeugnissen der Nahrungsmittel- oder Getränkeindustrie <sup>(2)</sup>	6 % <sup>(3)</sup>	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 2008 93 91	20	Gesüßte, getrocknete Cranberries für die Herstellung von Erzeugnissen der lebensmittelverarbeitenden Industrie, wobei Ver- oder Umpacken alleine nicht als Verarbeitung gilt <sup>(4)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 2008 99 49 *ex 2008 99 99	70 11	Blanchierte Weinblätter der Gattung Karakishmish in Salzlake mit einem Gehalt an: — Salz von mehr als 6 GHT — Säure ausgedrückt als Citronensäuremonohydrat von 0,1 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 1,4 GHT; — auch mit nicht mehr als 2 000 mg/kg Natriumbenzoat gemäß CODEX STAN 192-1995 zur Verwendung bei der Herstellung von mit Reis gefüllten Weinblättern <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 2106 90 92	50	Caseinproteinhydrolysat, bestehend aus — 20 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 70 GHT freien Aminosäuren und — Peptonen, von denen mehr als 90 GHT eine Molekularmasse von nicht mehr als 2 000 Da haben	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2804 50 90	40	Tellur (CAS RN 13494-80-9) mit einer Reinheit von 99,99 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 99,999 GHT, bezogen auf metallische Verunreinigungen, ermittelt mit der ICP-Analyse	0 %	—	31.12.2018
*ex 2805 19 90	20	Lithium (Metall) (CAS RN 7439-93-2) mit einer Reinheit von 98,8 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 2811 22 00	15	Amorphes Siliciumdioxid (CAS RN 60676-86-0), — in Form von Pulver — mit einer Reinheit von 99,0 GHT oder mehr — mit einem Medianwert der Korngröße von 0,7 µm oder mehr, jedoch nicht mehr als 2,1 µm — bei welchem 70 % der Partikel einen Durchmesser von nicht mehr als 3 µm aufweisen	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) — mit einer Reinheit von 99,9 GHT oder mehr, — mit einer durchschnittlichen Korngröße von 0,7 µm oder mehr, jedoch nicht mehr als 2,1 µm	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*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	Ammoniumeisen(III)-hexacyanoferrat(II) (CAS RN 25869-00-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2839 19 00	10	Dinatriumdisilicat (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	Diammoniumwolframat (Ammoniumparawolframat) (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) mit einem Cobaltgehalt von 59 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 2850 00 20	30	Titannitrid (CAS RN 25583-20-4) mit einer Teilchengröße von nicht mehr als 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-Bromopent-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-tetrafluorpropene) (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-tetrafluorpropene) (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-Chlorbenzolsulfonylchlorid (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-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 2908 99 00	40	4,5-Dihydroxynaphthalin-2,7-disulfonsäure (CAS RN 148-25-4)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2912 29 00	35	Zimtaldehyd (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-Methylbutanon (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'-Methylacetophenon (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-Dimethylbutyrylchlorid (CAS RN 7065-46-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 12 00	70	2-(2-Vinyloxyethoxy)ethylacrylat (CAS RN 86273-46-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 13 00	30	Zinkmonomethacrylat (CAS RN 63451-47-8) in Pulverform, auch mit einem Gehalt an herstellungsbedingten Verunreinigungen von nicht mehr als 17 GHT	0 %	—	31.12.2020
*ex 2916 39 90	55	4-tert-Butylbenzoesäure (CAS RN 98-73-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	75	m-Toluylsäure (CAS RN 99-04-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	85	(2,4,5-Trifluorphenyl)essigsäure (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-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 2918 99 90	27	Ethyl-3-ethoxypropionat (CAS RN 763-69-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2920 29 00	15	Phosphorsäure-3,3',5,5'-tetrakis(1,1-dimethylethyl)-6,6'-dimethyl(1,1'-biphenyl)-2,2'-diyltetra-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) in Form einer wässrigen Lösung mit einem Gehalt an Fosetyl-Natrium von 35 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 45 GHT zur Verwendung bei der Herstellung von Pflanzenschutzmitteln (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2920 90 10	60	2,4-Di-tert-butyl-5-nitrophenylmethylcarbonat (CAS RN 873055-55-1)	0 %	—	31.12.2022
*2921 13 00		2-(N,N-Diethylamino)ethylchloridhydrochlorid (CAS RN 869-24-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 19 99	70	N,N-Dimethyloctylamin — Bortrichlorid (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-Dichloranilin (CAS RN 95-82-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	87	N-Methylanilin (CAS RN 100-61-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	88	3,4-Dichloranilin-6-sulfonsäure (CAS RN 6331-96-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 43 00	80	6-Chlor- $\alpha,\alpha,\alpha$ -trifluor-m-toluidin (CAS RN 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-Aminonaphthalin-2-sulphonsäure (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	(2R,5R)-1,6-Diphenylhexan-2,5-diamindihydrochlorid (CAS RN 1247119-31-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 19 00	20	2-(2-Methoxyphenoxy)ethylaminhydrochlorid (CAS RN 64464-07-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	20	3-Amino-4-chlorbenzoesäure (CAS RN 2840-28-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	60	Ethyl-4-dimethylaminobenzoat (CAS RN 10287-53-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	75	L-Alaninisopropylesterhydrochlorid (CAS RN 62062-65-1)	0 %	—	31.12.2022



KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 2922 50 00	15	3,5-Diiodthyronin (CAS RN 1041-01-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	25	Isobutylidendiharnstoff (CAS RN 6104-30-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	80	Tetrabutylharnstoff (CAS RN 4559-86-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	53	4-Amino-N-[4-(aminocarbonyl)phenyl]benzamid (CAS RN 74441-06-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	86	Anthranilamid (CAS RN 88-68-6) mit einer Reinheit von 99,5 GHT oder mehr	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> -Phenylen)dimaleimid (CAS RN 3006-93-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2927 00 00	80	4-[(2,5-Dichlorphenyl)azo]-3-hydroxy-2-naphthoesäure (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 (und 2,6)-Bis(isocyanatomethyl)bicyclo [2.2.1]heptan (CAS RN 74091-64-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	80	1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzol (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	Pentaerythrittrakis(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	Natriumdiisobutyldithiophosphinat (CAS RN 13360-78-6) in wässriger Lösung	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 39 90	25	(Z)-Prop-1-en-1-ylphosphonsäure (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	(S)-(-)-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) oder D-Lactid (CAS RN 13076-17-0) oder 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)cyclopropancarbonsäure (CAS RN 862574-88-7)	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 2932 99 00	80	1,3:2,4-Bis-O-(4-methylbenzyliden)-D-glucitol (CAS RN 81541-12-0)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2933 19 90	80	3-(4,5-Dihydro-3-methyl-5-oxo-1H-pyrazol-1-yl)benzolsulfonsäure (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-Dichlorpyridin (CAS RN 2402-77-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	36	1-[2-[5-Methyl-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-methylpyridin-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-(Trifluormethyl)-5,6,7,8-tetrahydro[1,2,4]triazol[4,3-a]pyrazinhydrochlorid (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-2-2-carbonsäure (CAS RN 79815-20-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	47	Paclobutrazol (ISO) (CAS RN 76738-62-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	51	Diquatdibromid (ISO) (CAS RN 85-00-7) in wässriger Lösung zur Verwendung bei der Herstellung von Herbiziden (?)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2934 10 00	15	4-Nitrophenylthiazol-5-ylmethylcarbonat (CAS RN 144163-97-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	25	(S)-Ethyl-2-(3-((2-isopropylthiazol-4-yl)methyl)-3-methylureido)-4-morpholinobutanooxalat (CAS RN 1247119-36-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	35	(2-Isopropylthiazol-4-yl)-N-methylmethanamin dihydrochlorid (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 (Benzisothiazolinon (BIT)) (CAS RN 2634-33-5)	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 2934 30 90	10	2-Methylthiophenothiazin (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-dimethylamino-4'-morpholinobutyrophenon (CAS RN 119313-12-1)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2934 99 90	56	1-[5-(2,6-Difluorophenyl)-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-carbonsäure (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-dimethylaziridin-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	Gereinigtes Steviolglycosid, mit einem Gehalt an Rebaudiosid M (CAS RN 1220616-44-3) von 80 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 90 GHT, zur Verwendung bei der Herstellung nicht-alkoholischer Getränke (2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	35	Farbmittel C.I Disperse Yellow 232 (CAS RN 35773-43-4) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I Disperse Yellow 232 von 50 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	45	Zubereitung aus Dispersionsfarbstoffen, enthaltend: — C.I. Disperse Orange 61 oder Disperse Orange 288, — C.I. Disperse Blue 291:1, — C.I. Disperse Violet 93:1, — auch C.I. Disperse Red 54	0 %	—	31.12.2020
*ex 3204 13 00	30	Farbmittel C.I. Basic Blue 7 (CAS RN 2390-60-5) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C.I. Basic Blue 7 von 50 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2018
*ex 3204 13 00	40	Farbmittel C.I. Basic Violet 1 (CAS RN 603-47-4 oder CAS RN 8004-87-3) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C.I. Basic Violet 1 von 90 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3204 15 00	80	Farbmittel C.I. Vat Blue 1 (CAS RN 482-89-3) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C.I. Vat Blue 1 von 94 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	26	Farbmittel C.I. Pigment Orange 13 (CAS RN 3520-72-7) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I. Pigment Orange 13 von 80 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	75	Farbmittel C.I. Pigment Orange 5 (CAS RN 3468-63-1) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I. Pigment Orange 5 von 80 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	80	Farbmittel C.I. Pigment Red 207 (CAS RN 71819-77-7) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I. Pigment Red 207 von 50 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	85	Farbmittel C.I. Pigment Blue 61 (CAS RN 1324-76-1) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I. Pigment Blue 61 von 35 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	88	Farbmittel C.I. Pigment Violet 3 (CAS RN 1325-82-2 oder CAS RN 101357-19-1) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C.I. Pigment Violet 3 von 90 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	16	Farbmittel C.I. Solvent Yellow 133 (CAS RN 51202-86-9) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I. Solvent Yellow 133 von 97 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	84	Farbmittel C.I. Solvent Blue 67 (CAS RN 12226-78-7) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I. Solvent Blue 67 von 98 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 90 00	20	Zubereitungen von Farbmittel C.I. Solvent Red 175 (CAS RN 68411-78-6) in Erdöldestillaten, mit Wasserstoff behandelte leichte naphthenhaltige (CAS RN 64742-53-6), die 40 GHT oder mehr, aber nicht mehr als 60 GHT des Farbmittels C.I. Solvent Red 175 enthalten	0 %	—	31.12.2022
*ex 3206 49 70	30	Farbmittel C.I. Pigment Black 12 (CAS RN 68187-02-0) und Zubereitungen auf dessen Grundlage mit einem Anteil des Farbmittels C. I. Pigment Black 12 von 50 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3207 40 85	40	Glaspailletten (CAS RN 65997-17-3): — mit einer Dicke von 0,3 µm oder mehr, jedoch nicht mehr als 10 µm und — beschichtet mit Titandioxid (CAS RN 13463-67-7) oder Eisenoxid (CAS RN 18282-10-5)	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3208 90 19 *ex 3208 90 91	25 20	Tetrafluorethylen-Copolymer in Butylacetatlösung mit einem Lösungsmittelgehalt von 50 GHT ( $\pm$ 2 GHT)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3208 90 19	65	Silikone mit einem Gehalt an Xylol von 50 GHT oder mehr und einem Gehalt an Silica von nicht mehr als 25 GHT von der zur Herstellung von chirurgischen Dauerimplantaten verwendeten Art	0 %	—	31.12.2018
*ex 3208 90 19	75	Copolymer von Acenaphthalin in einer Ethyl-lactatlösung	0 %	—	31.12.2022
*ex 3215 11 00 *ex 3215 19 00	10 10	Druckfarben, flüssig, bestehend aus einer Dispersion aus Vinylacrylat-Copolymer und Farbpigmenten in Isoparaffinen, mit einem Gehalt an Vinylacrylat-Copolymer und Farbpigmenten von nicht mehr als 13 GHT	0 %	—	31.12.2018
*ex 3215 19 00	20	Tinte: — bestehend aus einem Polyesterpolymer und einer Dispersion von Silber (CAS RN 7440-22-4) und Silberchlorid (CAS RN 7783-90-6) in Methylpropylketon (CAS RN 107-87-9), — mit einem Gesamtfeststoffgehalt von 55 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 57 GHT, und — mit einer spezifischen Dichte von 1,40 g/cm <sup>3</sup> oder mehr, jedoch nicht mehr als 1,60 g/cm <sup>3</sup> zur Verwendung bei der Herstellung von Elektroden (?)	0 %	1	31.12.2022
*ex 3402 13 00	20	Grenzflächenaktiver Stoff, mit Methyl-Endgruppen enthaltendem Oxiran polymerisierter 1,4-Dimethyl-1,4-bis(2-methylpropyl)-2-butyln-1,4-diylother	0 %	—	31.12.2022
*ex 3506 91 90	60	Temporäres Waferbond-Klebermaterial in Form einer Suspension eines Polymerfeststoffes in D-Limonen (CAS RN 5989-27-5) mit einem Polymergehalt von 65 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 75 GHT	0 %	1	31.12.2022
*ex 3506 91 90	70	Temporäres Waferbond-Releasematerial in Form einer Suspension eines Polymerfeststoffes in Cyclopentanon (CAS RN 120-92-3) mit einem Polymergehalt von nicht mehr als 10 GHT	0 %	1	31.12.2022
*ex 3603 00 60	10	Zünder für Gasgeneratoren mit einer maximalen Gesamtlänge von 20,34 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 25,25 mm und einer Stiftlänge von 6,68 mm ( $\pm$ 0,3 mm) oder mehr, jedoch nicht mehr als 6,9 mm ( $\pm$ 0,3 mm)	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3707 90 29	50	Trockentinte in Pulverform oder Tonergemisch, bestehend aus — Styrol-Acrylat-/Butadien-Copolymer, — entweder Ruß oder einem organischen Pigment, — auch Polyolefin oder amorphe Kieselsäure enthaltend  zur Verwendung bei der Herstellung von mit Tinte oder Toner gefüllten Behältern oder Kassetten für Fernkopiergeräte, Computer-Drucker oder Kopierer (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3801 90 00	20	Pulver auf Grundlage von mit Pech beschichtetem Graphit mit: — einer durchschnittlichen Korngröße von 10,8 µm oder mehr, jedoch nicht mehr als 13,0 µm, — einem Eisengehalt von weniger als 40 ppm, — einem Kupfergehalt von weniger als 5 ppm, — einem Nickelgehalt von weniger als 5 ppm, — einer durchschnittlichen Oberfläche (N <sub>2</sub> -Atmosphäre) von 3,0 m <sup>2</sup> /g oder mehr, jedoch nicht mehr als 4,36 m <sup>2</sup> /g und — metallischen magnetischen Verunreinigungen von weniger als 0,3 ppm	0 %	kg	31.12.2022
*ex 3808 91 90	60	Spinetoram (ISO) (CAS RN 935545-74-7), Zubereitung von zwei Spinosyn-Komponenten (3'-Ethoxy-5,6-dihydro- spinosyn J) und (3'-Ethoxy- spinosyn L)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	30	Additive für Schmieröle, Mineralöle enthaltend, bestehend aus Calciumsalzen von Reaktionsprodukten von polyisobutylensubstituiertem Phenol mit Salicylsäure und Formaldehyd, verwendet als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Motorölen durch ein Mischverfahren	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	50	Additive für Schmieröle, — auf der Grundlage von Calciumalkylbenzolsulfonaten (C16-24) (CAS RN 70024-69-0), — Mineralöle enthaltend,  zur Verwendung als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Motorölen durch ein Mischverfahren	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3811 21 00	60	Additive für Schmieröle, Mineralöle enthaltend, — auf der Grundlage von calciumpolypropylenylsubstituiertem Benzolsulfonat (CAS RN 75975-85-8) mit einem Gehalt von 25 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 35 GHT, — mit einer Basenzahl (TBN) von 280 oder mehr, jedoch nicht mehr als 320, zur Verwendung als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Motorölen durch ein Mischverfahren	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	70	Additive für Schmieröle, — Polyisobutylensuccinimid enthaltend, gewonnen aus Reaktionsprodukten von Polyethylenpolyaminen und Polyisobutenylbernsteinsäureanhydrid (CAS RN 84605-20-9), — Mineralöle enthaltend, — mit einem Chlorgehalt von 0,05 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 0,25 GHT, — mit einer Basenzahl (TBN) von mehr als 20, zur Verwendung als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Motorölen durch ein Mischverfahren	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	85	Additive, — mit einem Mineralölgehalt von mehr als 20 GHT, jedoch nicht mehr als 45 GHT — auf der Grundlage eines Gemischs von verzweigten Dodecylphenolsulfidcalciumsalzen, auch carbonisiert, von der zur Herstellung von Additivmischungen für Schmieröle verwendeten Art	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	20	Additive für Schmieröle, bestehend aus Reaktionsprodukten von Bis(2-methylpentan-2-yl)dithiophosphorsäure mit Propylenoxid, Phosphoroxid und Aminen mit C12-14-Alkylketten, zur Verwendung als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Schmierölen	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	30	Additive für Schmieröle, bestehend aus Reaktionsprodukten von Butyl-cyclohex-3-encarboxylat, Schwefel und Triphenylphosphit (CAS RN 93925-37-2), zur Verwendung als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Motorölen durch ein Mischverfahren	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3811 29 00	40	Additive für Schmieröle, bestehend aus Reaktionsprodukten von 2-Methyl-prop-1-en mit Schwefelmonochlorid und Natriumsulfid (CAS RN 68511-50-2), mit einem Chlorgehalt von 0,01 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 0,5 GHT, zur Verwendung als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Schmierölen	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	50	Additive für Schmieröle, bestehend aus einem Gemisch von N,N-Dialkyl-2-hydroxyacetamiden mit Alkylkettenlängen von 12 bis 18 Kohlenstoffatomen (CAS RN 866259-61-2), zur Verwendung als konzentriertes Additiv für die Herstellung von Motorölen durch ein Mischverfahren	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 90 00	40	Lösung eines quartären Ammoniumsalzes auf der Grundlage von Polyisobutenylsuccinimid, mit einem Gehalt an 2-Ethylhexanol von 20 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 29,9 GHT	0 %	—	31.12.2022
*ex 3812 39 90	80	UV-Stabilisator bestehend aus: — einem sterisch gehinderten Amin: N,N'-Bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl)-1,6-hexandiamin, Polymer mit 2,4-Dichloro-6-(4-morpholinyl)-1,3,5-triazin (CAS RN 193098-40-7) und — entweder einem o-Hydroxyphenyl-Triazin-UV-Lichtabsorbierer oder — einer chemisch modifizierten Phenolverbindung	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 19 90	87	Kathode, in Rollen, für Zink-Luft-Knopfzellen (Hörgerätebatterien) (2)	0 %	—	31.12.2018
*ex 8506 90 00	10				
*ex 3815 90 90	16	Reaktionsauslöser auf der Grundlage von Dimethylaminopropylharnstoff	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	18	Oxidationskatalysator mit einem Wirkstoff von Di[mangan(1+)]1,2-bis(octahydro-4,7-dimethyl-1H-1,4,7-triazonin-1-yl-kN <sup>1</sup> , kN <sup>4</sup> , kN <sup>7</sup> )ethan-di-μ-oxo-μ-(ethanoato-kO,kO')-di[chlorid(1-)] (CAS RN 1217890-37-3) zur Verwendung zur Beschleunigung chemischer Oxidationsreaktionen oder zum Bleichen	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	22	Katalysator, in Form von Pulver, bestehend aus 95 GHT (± 1 GHT) Titandioxid und 5 GHT (± 1 GHT) Siliciumdioxid	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	85	Katalysator, auf der Grundlage von Aluminosilicat (Zeolith), zum Alkylieren aromatischer Kohlenwasserstoffe, zum Transalkylieren alky-laromatischer Kohlenwasserstoffen oder zum Oligomerisieren von Olefinen (2)	0 %	—	31.12.2022



KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3824 99 92	26	Zubereitung mit einem Gehalt an: — 60 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 75 GHT Solvent Naphtha (Petroleum), schwer aromatisiert (CAS RN 64742-94-5) — 15 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 25 GHT 4-(4-Nitrophenylazo)-2,6-di-sec-butylphenol (CAS RN 111850-24-9), und — 10 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 15 GHT 2-sec-Butylphenol (CAS RN 89-72-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	28	Wässrige Lösung mit einem Gehalt an — 2-(3-Chlor-5-(trifluormethyl)pyridin-2-yl)ethanamin (CAS RN 658066-44-5) von 10 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 42 GHT, — Schwefelsäure (CAS RN 7664-93-9) von 10 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 25 GHT und — Methanol (CAS RN 67-56-1) von 0,5 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 2,9 GHT	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	29	Zubereitung mit einem Gehalt an: — Polyethylenglycolether von Butyl-2-cyan-3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)-acrylat von 85 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 99 GHT, und — Polyoxyethylen (20)-Sorbitan-Trioleat von 1 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 15 GHT	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	35	Zubereitung mit einem Gehalt an 1,3:2,4-Bis-O-(4-methylbenzyliden)-D-glucitol von 92 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 96,5 GHT, auch Derivate der Carboxyl-säure und ein Alkylsulfat enthaltend	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	39	Zubereitung mit einem Gehalt an 1,3:2,4-Bis-O-(benzyliden)-D-glucitol von 47 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	47	Zubereitung mit folgenden Inhaltsstoffen — Trioctylphosphinoxid (CAS RN78-50-2), — Dioctylhexylphosphinoxid (CAS RN31160-66-4), — Octyldihexylphosphinoxid (CAS RN31160-64-2) und — Trihexylphosphinoxid(CAS RN 3084-48-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	49	Zubereitung auf der Grundlage von 2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecin-5,8-diolethoxylat (CAS RN 169117-72-0)	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3824 99 92	50	Zubereitung auf der Grundlage von Alkylcarbonaten, auch mit ultraviolettes Licht absorbierendem Zusatz, zur Verwendung beim Herstellen von Brillengläsern <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	80	Diethylenglycol-Propylenglycol-Triethanolamin-Titanat-Komplex(e) (CAS RN 68784-48-5) gelöst in Diethylenglycol (CAS RN 111-46-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93	30	Mischung in Pulverform mit einem Gehalt von — 85 GHT oder mehr Zinkdiacrylat (CAS RN 14643-87-9), — nicht mehr als 5 GHT 2,6-Di-tert-butyl-alpha-dimethylamino-p-cresol (CAS RN 88-27-7) und — nicht mehr als 10 GHT Zinkstearat (CAS RN 557-05-1)	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 93	63	Mischung von Phytosterolen, nicht in Form von Pulver, mit einem Gehalt an: — Sterolen von 75 GHT oder mehr — Stanolen von nicht mehr als 25 GHT, zur Verwendung beim Herstellen von Stanolen/Sterolen oder Stanol-/Sterolesternern <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93	83	Zubereitung enthaltend:	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 96	85	— C,C'-Azodi(formamid) (CAS RN 123-77-3), — Magnesiumoxid (CAS RN 1309-48-4) und — Zink-bis(p-toluolsulfonat) (CAS RN 24345-02-6), in der die Gasbildung aus C,C'-Azodi(formamid) bei 135 °C eintritt			
*ex 3824 99 93	88	Mischung von Phytosterolen, gewonnen aus Holz und Ölen auf Holzbasis (Tällöl), in Form von Pulver mit einem Gehalt von — 60 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 80 GHT Sitosterolen, — nicht mehr als 15 GHT Campesterolen, — nicht mehr als 5 GHT Stigmasterolen, — nicht mehr als 15 GHT Betasitostanolen	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	45	Lithium-Nickel-Cobalt-Aluminium-Oxid-Pulver (CAS RN 177997-13-6) mit — einer Korngröße von weniger als 10 µm, — einer Reinheit von mehr als 98 GHT	0 %	kg	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3824 99 96	50	Nickelhydroxid, dotiert mit 12 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 18 GHT Zinkhydroxid und Cobalhydroxid, von der für die Herstellung positiver Elektroden für Akkumulatoren verwendeten Art	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	87	Platinoxid (CAS RN 12035-82-4), auf einem porösen Träger aus Aluminiumoxid (CAS RN 1344-28-1) fixiert, mit einem Gehalt von — 0,1 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 1 GHT an Platin und — 0,5 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 5 GHT an Ethylaluminiumdichlorid (CAS RN 563-43-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3903 90 90	15	Copolymer in Form von Granulat mit einem Gehalt von — 78 ± 4 GHT Styrol, — 9 ± 2 GHT n-Butylacrylat — 11 ± 3 GHT n-Butylmethacrylat, — 1,5 ± 0,7 GHT Methacrylsäure und — 0,01 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 2,5 GHT Polyolefinwachs	0 %	—	31.12.2018
*ex 3904 69 80	85	Copolymer aus Ethylen mit Chlortrifluorethylen, auch mit Hexafluorisobutylen modifiziert, in Pulverform, auch mit Füllstoffen	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 30 00	10	Viskose Zubereitung, im Wesentlichen bestehend aus Poly(vinylalkohol) (CAS RN 9002-89-5), einem organischen Lösungsmittel und Wasser, zur Verwendung als Schutzbeschichtung für Scheiben bei der Herstellung von Halbleitern (²)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 91 00	40	Wasserlösliches Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer (CAS RN 26221-27-2) mit einem Anteil der Ethylenmonomereinheit von nicht mehr als 38 GHT	0 %	—	31.12.2022
*ex 3906 90 90	27	Copolymer aus Stearylmethacrylat, Isooctylacrylat und Acrylsäure, gelöst in Isopropylpalmitat	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	20	Polytetramethylenetherglykol mit einer gewichtsmittleren Molekularmasse (Mw) von 2 700 oder mehr, jedoch nicht mehr als 3 100 (CAS RN 25190-06-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	60	Polypropylenglycolmonobutylether (CAS RN 9003-13-8) mit einer Alkalinität von nicht mehr als 1 ppm Natrium	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 99	80	Isoamylalkoholpolyoxyethylenether (CAS RN 62601-60-9)	0 %	kg	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3907 30 00	60	Polyglycerin-Polyglycidyletherharz (CAS RN 118549-88-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	25	Copolymer, mit einem Gehalt an Terephthalsäure und/oder ihren Isomeren und Cyclohexandimethanol von 72 GHT oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	70	Copolymer aus Poly(ethylterephthalat) und Cyclohexandimethanol, mit einem Gehalt an Cyclohexandimethanol von mehr als 10 GHT	3,5 %	—	31.12.2019
*ex 3910 00 00	50	Druckempfindlicher Silikonklebstoff in einem Copoly(Dimethylsiloxan/Diphenylsiloxan)-Harz enthaltendem Lösungsmittel	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 19	30	Copolymer von Ethylenimin und Ethylenimindithiocarbamat, in wässriger Natriumhydroxid-Lösung	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	53	Hydriertes Polymer von 1,2,3,4,4a,5,8,8a-Octahydro-1,4:5,8-dimethannaphthalin mit 3a,4,7,7a-Tetrahydro-4,7-methan-1H-inden und 4,4a,9,9a-Tetrahydro-1,4-methan-1H-fluoren (CAS RN 503442-46-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	57	Hydriertes Polymer von 1,2,3,4,4a,5,8,8a-Octahydro-1,4:5,8-dimethannaphthalin mit 4,4a,9,9a-Tetrahydro-1,4-methan-1H-fluoren (CAS RN 503298-02-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 10 80	40	Schwarze Poly(vinylchlorid)-Folie	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	43	— mit einem Glanzgrad von mehr als 30 Grad (nach ASTM D 2457), — auch auf einer Seite mit einer Schutzfolie aus Poly(ethylterephthalat) und auf der anderen Seite mit einem druckempfindlichen Klebstoff mit Rillen und einer abziehbaren Schutzfolie versehen			
*ex 3919 10 80	45	Verstärktes Band aus Polyethylen-Schaumstoff, beidseitig mit druckempfindlichem und mit Mikrokanälen versehenem Acrylatklebstoff sowie auf einer Seite mit einer Schutzabdeckung beschichtet, mit einer Anwendungsdicke von 0,38 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 1,53 mm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	45				
*ex 3919 10 80	55	Bänder aus Acrylschaum, auf einer Seite mit einem wärmeaktivierbaren Klebstoff oder druckempfindlichen Acrylklebstoff und auf der anderen Seite mit einem druckempfindlichen Acrylklebstoff und einer abziehbaren Schutzfolie versehen, mit einer Schälkraft („peel adhesion“) bei einem Winkel von 90 ° von mehr als 25 N/cm (nach ASTM D 3330)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	53				

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3919 90 80	82	Reflektierende Folie bestehend aus — einer Polyurethanschicht, — einer Schicht, die Mikrokugeln aus Glas enthält, — einer metallisierten Aluminiumschicht und — einer Klebeschicht, auf einer Seite oder auf beiden Seiten mit einer Schutzfolie bedeckt, — auch mit einer Polyvinylchloridschicht — einer Schicht, die Sicherheitsmarkierungen gegen Fälschung, Änderung oder Austausch von Daten oder Vervielfältigung oder eine offizielle Markierung für den vorgesehenen Verwendungszweck enthalten kann	0 %	—	31.12.2020
*ex 3919 90 80 *ex 9001 90 00	83 33	Reflektions- oder Diffusionsfolien in Rollen, — zum Schutz vor ultravioletter oder infraroter Wärmestrahlung, zur Anbringung an Fenstern, oder — zur gleichmäßigen Lichtübertragung und verteilung, für LCD-Module	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 20 29	94	Coextrudierte dreischichtige Folie, — bei der jede Schicht eine Mischung aus Polypropylen und Polyethylen enthält, — mit einem Gehalt an weiteren Polymeren von nicht mehr als 3 GHT, — auch mit Titandioxid in der Kernschicht, — mit einer Gesamtdicke von nicht mehr als 70 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 62 19	60	Folie aus Poly(ethylenterephthalat) — mit einer Dicke von nicht mehr als 20 µm, — auf mindestens einer Seite überzogen mit einer Gasbarrierschicht aus einer Polymermatrix mit eingebettetem Siliciumdioxid oder Aluminiumoxid und einer Dicke von nicht mehr als 2 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 99 28	55	Thermoplastische Folie aus extrudiertem Polyurethan mit folgenden Merkmalen: — nicht selbstklebend, — Gelbindex von mehr als 1,0, jedoch nicht mehr als 2,5 bei Folienschichten von 10 mm (nach ASTM E 313-10), — Lichtdurchlässigkeit von mehr als 87 % bei Folienschichten von 10 mm (nach ASTM D 1003-11),	0 %	—	31.12.2018

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Gesamtdicke von 0,38 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 7,6 mm,</li> <li>— Breite von 99 cm oder mehr, jedoch nicht mehr als 305 cm,</li> </ul> von der zur Herstellung von laminiertem Sicherheitsglas verwendeten Art			
*ex 3921 13 10	20	Rollen aus offenzelligem Polyurethanschaum: <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Dicke von 2,29 mm (<math>\pm</math> 0,25 mm),</li> <li>— oberflächenbehandelt mit einem punktierten Haftvermittler und</li> <li>— auf eine Polyesterfolie und eine Schicht aus textilem Material auflaminiert</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	60	Mehrschichtige, multiporöse Trennfolie mit <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer mikroporösen Polyethylenschicht zwischen zwei mikroporösen Polypropylenschichten, auch mit beidseitiger Aluminiumoxidbeschichtung,</li> <li>— einer Breite von 65 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 170 mm,</li> <li>— einer Gesamtdicke von 0,01 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 0,03 mm,</li> <li>— einer Porosität von 0,25 oder mehr, jedoch nicht mehr als 0,65</li> </ul>	0 %	m <sup>2</sup>	31.12.2022
*ex 3921 19 00	70	Mikroporöse Membranen aus expandiertem Polytetrafluorethylen (ePTFE) in Rollen mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Breite von 1 600 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 1 730 mm, und</li> <li>— einer Membrandicke von 15 <math>\mu</math>m oder mehr, jedoch nicht mehr als 50 <math>\mu</math>m,</li> </ul> zur Herstellung einer Bikomponenten-ePTFE-Membran (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	80	Mikroporöse, einlagige Polypropylenfolie oder mikroporöse dreilagige Folie aus Polypropylen, Polyethylen und Polypropylen, jeweils mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>— Null Schrumpf quer zur Produktionsrichtung,</li> <li>— einer Gesamtdicke von 10 <math>\mu</math>m oder mehr, jedoch nicht mehr als 50 <math>\mu</math>m,</li> <li>— einer Breite von 15 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 900 mm,</li> <li>— einer Länge von mehr als 200 m, jedoch nicht mehr als 3 000 m und</li> <li>— einer mittleren Porengröße zwischen 0,02 <math>\mu</math>m und 0,1 <math>\mu</math>m</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 3926 30 00 *ex 3926 90 97	30 34	Galvanisierte Interieur- und Exterieurteile zur Dekoration, bestehend aus — einem Acrylnitril-Butadien-Styrol- Copolymer (ABS), auch mit Polycarbonat gemischt, — Kupfer-, Nickel- und Chromschichten, zur Verwendung bei der Herstellung von Teilen für Kraftfahrzeuge der Positionen 8701 bis 8705 (?)	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 3926 90 97	33	Gehäuse, Gehäuseteile, Walzen, Stellräder, Rahmen, Deckel und andere Teile aus Acrylnitril-Butadien-Styrol oder Polycarbonat, von der zur Herstellung von Fernbedienungen verwendeten Art	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 3926 90 97	77	Silikon-Entkopplungsring mit einem Innendurchmesser von 15,4 mm (+ 0,0 mm/- 0,1 mm), von der in Einparkhilfen-Sensorsystemen verwendeten Art	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 4104 41 19	10	Büffelleder, gespalten, chromgegerbt, künstlich nachgegerbt („crust“), in getrocknetem Zustand	0 %	—	31.12.2022
*ex 5407 10 00	10	Gewebe mit Kettfäden aus Filamenten aus Polyamid-6,6 und Schussfäden aus Filamenten aus Polyamid-6,6, Polyurethan und einem Copolymer aus Terephthalsäure, p-Phenylendiamin und 3,4'-Oxybis(phenylenamin)	0 %	—	31.12.2022
*ex 5603 12 90	50	Vliesstoffe: — mit einem Gewicht von 30 g/m <sup>2</sup> oder mehr, jedoch nicht mehr als 60 g/m <sup>2</sup> , — Polypropylen- oder Polypropylen-Polyethylenfasern enthaltend, — auch bedruckt, bei denen — 65 % der Gesamtoberfläche einer Seite runde, zum Festhaften von extrudierten Widerhäkchen geeignete Noppen von 4mm Durchmesser aus an der Basis befestigten, nach oben stehenden, nicht verbundenen gekräuselten Fasern (Schlaufen) aufweist und die restlichen 35 % der Oberfläche bondiert sind, — und die andere Seite eine glatte, nicht strukturierte Oberfläche aufweist, zur Verwendung beim Herstellen von Windeln und Windeleinlagen für Babys und vergleichbaren Hygieneartikeln (?)	0 %	m <sup>2</sup>	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 7009 10 00	50	Unfertiger elektrochromer selbstabblendender Glasspiegel für Kfz-Rückspiegel — auch mit Kunststoffrückplatte, — auch mit Heizelement, — auch mit Blind-Spot-Module (BSM)-Display	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 12 00	05	Glasseidenstränge mit einem Titer von 1 980 bis 2 033 tex, bestehend aus Endlosglasfilamenten mit einem Durchmesser von 9 µm (± 0,5 µm)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 12 00	25				
*ex 7019 19 10	15	S-Glas-Garne mit 33 tex oder einem Vielfachen davon (± 13 %), aus verspinnbaren Endlosglasfilamenten mit einem Durchmesser von 9 µm (– 1 µm / + 1,5 µm)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 19 10	50	Garne aus verspinnbaren Endlosglasfilamenten mit einem Titer von 11 tex oder einem Vielfachen hiervon (± 7,5 %), mit einem Siliciumdioxidgehalt von 93 GHT oder mehr und einem Nenndurchmesser von 6 µm oder 9 µm, unbehandelt	0 %	—	31.12.2022
*ex 7020 00 10	20	Rohmaterial für optische Elemente aus geschmolzenem Siliciumdioxid mit — einer Dicke von 10 cm oder mehr, jedoch nicht mehr als 40 cm, und — einem Gewicht von 100 kg oder mehr	0 %	—	31.12.2022
*ex 7315 11 90	10	Als Steuerkette eingesetzte Rollenkette aus Stahl mit einer Ermüdungsgrenze von 2 kN bei 7 000 U/min oder mehr, zur Verwendung bei der Herstellung von Fahrzeugmotoren (2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7601 20 20	10	Barren und Bolzen aus Aluminiumlegierung, Lithium enthaltend	0 %	—	31.12.2022
*ex 7608 20 20	30	Baugruppe zur Druckluftversorgung, auch mit Resonator, mit mindestens — einem festen Aluminiumrohr, auch mit Befestigungshalterung, — einem flexiblen Kunststoffschlauch, — einem Metallclip zur Verwendung bei der Herstellung von Waren des Kapitels 87 (2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 8708 91 99	40				
*ex 8101 96 00	20	Draht aus Wolfram — mit einem Gehalt an Wolfram von 99,95 GHT oder mehr und — mit einem maximalen Querschnitt von nicht mehr als 1,02 mm	0 %	—	31.12.2022



KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 8102 10 00	10	Molybdän in Form von Pulver, mit — einer Reinheit von 99 GHT oder mehr und — einer Partikelgröße von 1,0 µm oder mehr, jedoch nicht mehr als 5,0 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 8105 90 00	10	Stangen oder Draht aus Cobaltlegierung mit einem Gehalt an — Cobalt von 35 GHT (± 2 GHT) — Nickel von 25 GHT (± 1 GHT) — Chrom von 19 GHT (± 1 GHT) — Eisen von 7 GHT (± 2 GHT) gemäß Werkstoffnorm AMS 5842, von der in der Luft- und Raumfahrtindustrie verwendete Art	0 %	—	31.12.2018
*ex 8108 20 00	55	Rohblock (Ingot) aus Titanlegierung — mit einer Höhe von 17,8 cm oder mehr, einer Länge von 180 cm oder mehr und einer Breite von 48,3 cm oder mehr — einem Gewicht von 680 kg oder mehr mit einem Gehalt an Legierungselementen von: — 3 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 7 GHT Aluminium, — 1 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 5 GHT Zinn, — 3 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 5 GHT Zirkonium, — 4 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 8 GHT Molybdän,	0 %	—	31.12.2020
*ex 8108 20 00	70	Platte aus Titanlegierung mit — einer Höhe von 20,3 cm oder mehr, jedoch nicht mehr als 23,3 cm, — einer Länge von 246,1 cm oder mehr, jedoch nicht mehr als 289,6 cm, — einer Breite von 40,6 cm oder mehr, jedoch nicht mehr als 46,7 cm, — einem Gewicht von 820 kg oder mehr, jedoch nicht mehr als 965 kg, mit einem Gehalt an Legierungselementen von: — 5,2 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 6,2 GHT Aluminium, — 2,5 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 4,8 GHT Vanadium	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 8108 90 30	15	Stangen und Drähte aus Titanlegierungen mit — gleichbleibendem Querschnitt in Form eines Kreises — einem Durchmesser von 0,8 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 5,0 mm, — einem Aluminiumgehalt von 0,3 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 0,7 GHT, — einem Siliciumgehalt von 0,3 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 0,6 GHT, — einem Niobgehalt von 0,1 GHT oder mehr, jedoch nicht mehr als 0,3 GHT, und — einem Eisengehalt von nicht mehr als 0,2 GHT	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	45	Warm oder kalt gewalzte Bleche und Bänder aus unlegiertem Titan mit — einer Dicke von 0,4 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 100 mm, — einer Länge von nicht mehr als 14 m und — einer Breite von nicht mehr als 4 m	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	55	Bleche, Bänder und Folien aus einer Titanlegierung	0 %	—	31.12.2021
*ex 8108 90 60	30	Nahtlose Rohre aus Titan oder einer Titanlegierung mit — einem Durchmesser von 19,0 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 159 mm, — einer Wandstärke von 0,4 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 8,0 mm, und — einer Länge von nicht mehr als 18 m	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8113 00 90	10	Trägerplatte aus Aluminiumsiliziumcarbid (Al-SiC-9) für elektronische Schaltungen	0 %	—	31.12.2022
*ex 8207 30 10	10	Zusammenstellung von Transfer- und/oder Tandempresen für das Kaltformen, Pressen, Ziehen, Schneiden, Lochstanzen, Biegen, Kalibrieren, Abkanten und Umformen von Metallblechen zur Verwendung bei der Herstellung von Rahmenteilern für Kraftfahrzeuge (?)	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8407 33 20	10	Hub- und Rotationskolbenmotoren mit Fremdzündung, mit einem Hubraum von 300 cm <sup>3</sup> oder mehr und einer Leistung von 6 kW oder mehr, jedoch nicht mehr als 20,0 kW, zum Herstellen von: — selbstfahrenden Sitzrasenmähern (Rasentraktoren) der Position 8433 11 51 und handgeführten Rasenmähern der Position 8433 11 90, — Traktoren der Position 8701 91 90, deren Hauptfunktion die eines Rasenmähers ist,	0 %	—	31.12.2022
*ex 8407 33 80	10				
*ex 8407 90 80	10				
*ex 8407 90 90	10				

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— 4-Takt-Motormähern mit einem Hubraum von 300 cm<sup>3</sup> oder mehr der Unterposition 8433 20 10 oder</li> <li>— Schneeräumern der Unterposition 8430 20 (2)</li> </ul>			
*ex 8408 90 43 *ex 8408 90 45 *ex 8408 90 47	40 30 50	<p>Flüssigkeitsgekühlter Viertakt-Motor mit Kompressionszündung mit vier Zylindern mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Hubraum von nicht mehr als 3 850 cm<sup>3</sup> und</li> <li>— einer Nennleistung von 15 kW oder mehr, jedoch nicht mehr als bis zu 85 kW</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von Fahrzeugen der Position 8427 (2)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 91 00	40	Einspritzdüse mit Magnetventil zur optimierten Vernebelung im Verbrennungsraum, zur Verwendung bei der Herstellung von Kolbenverbrennungsmotoren mit Fremdzündung für Kraftfahrzeuge (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 91 00 *ex 8409 99 00	50 55	<p>Abgaskrümmen mit Turbinengehäuse von Abgasturboladern mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Hitzebeständigkeit von nicht mehr als 1 050 °C und</li> <li>— einer Aussparung zur Aufnahme eines Turbinenrades, die einen Durchmesser von 28 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 130 mm aufweist</li> </ul>	0 %	p/st	31.12.2018
*ex 8409 99 00	60	<p>Ansaugkrümmer zur Luftversorgung der Motorzylinder, mit zumindest</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Drossel,</li> <li>— einem Ladedrucksensor,</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von Verbrennungsmotoren mit Selbstzündung für Kraftfahrzeuge (2)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 99 00	70	Einlass- und Auslassventil aus Metalllegierung mit einer Rockwell-Härte von 20 HRC oder mehr, jedoch nicht mehr als 50 HRC, zur Verwendung bei der Herstellung von Verbrennungsmotoren mit Selbstzündung für Kraftfahrzeuge (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 99 00	80	<p>Hochdruck-Öleinspritzdüse zum Kühlen und Schmieren des Motorkolbens mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Öffnungsdruck von 1 bar oder mehr, jedoch nicht mehr als 3 bar,</li> <li>— einem Schließdruck von mehr als 0,7 bar,</li> <li>— einem Rückschlagventil,</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von Verbrennungsmotoren mit Selbstzündung für Kraftfahrzeuge (2)</p>	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 8411 99 00	20	Radförmiger Bestandteil einer Gasturbine mit Schaufelblättern von der in Turboladern verwendeten Art — hergestellt im Präzisionsgussverfahren aus einer Legierung auf Nickelbasis gemäß Norm DIN G- NiCr13Al6MoNb oder DIN G- NiCr13Al16MoNb oder DIN G- NiCo10W10Cr9AlTi oder DIN G- NiCr12Al6MoNb oder AMS AISI:686, — mit einer Hitzeresistenz von nicht mehr als 1 100 °C, — mit einem Durchmesser von 28 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 180 mm, — mit einer Höhe von 20 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 150 mm	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8411 99 00	30	Turbinengehäuse von Abgasturboladern mit — einer Hitzebeständigkeit von nicht mehr als 1 050 °C und — einer Aussparung zur Aufnahme eines Turbinenrades, die einen Durchmesser von 28 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 130 mm, aufweist	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 8414 80 22 *ex 8414 80 80	20 20	Membranluftkompressor mit — einem Durchfluss von 4,5 l/min oder mehr, jedoch nicht mehr als 7 l/min, — einer Eingangsleistung von nicht mehr als 8,1 W und — einer Überdruckfähigkeit von nicht mehr als 400 hPa (0,4 bar) von der bei der Herstellung von Kraftfahrzeugsitzen verwendeten Art	0 %	—	31.12.2022
*ex 8415 90 00	55	Abnehmbarer Sammler-Trockner, bestehend aus Aluminium mit Polyamid- und Keramikelementen, hergestellt im Lichtbogenschweißverfahren mit — einer Länge von 143 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 292 mm, — einem Durchmesser von 31 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 99 mm, — Zinkblumen von einer Länge von nicht mehr als 0,2 mm und einer Dicke von nicht mehr als 0,06 mm — einem Durchmesser fester Partikel von nicht mehr als 0,06 mm von der in Kfz-Klimaanlagen verwendeten Art	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8431 20 00	30	Antriebsachskörper mit Differential, Untersetzungsgetriebe, Kegelrad, Antriebswellen, Radnaben, Bremsen und Montageträgern zur Verwendung bei der Herstellung von Fahrzeugen der Position 8427 (2)	0 %	p/st	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 8481 80 69	60	Vier-Wege-Umschaltventil für Kältemittel, bestehend aus: — einem Vorsteuer-Magnetventil — einem Messingventilkörper mit Ventil-schieber und Kupferanschlüssen mit einem Betriebsdruck von bis zu 4,5 MPa	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8482 10 10 *ex 8482 10 90	40 30	Kugellager — mit einem Innendurchmesser von 3 mm oder mehr, — mit einem Außendurchmesser von nicht mehr als 100 mm, — mit einer Breite von nicht mehr als 40 mm, — auch mit Staubschutz zur Verwendung bei der Herstellung von riemengetriebenen Lenksystemen, elektrisch unterstützten Lenksystemen oder Lenkgetrieben oder Kugelgewindetrieben für Lenkgetriebe (?)	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 8483 30 32 *ex 8483 30 38	20 50	Lagergehäuse von der in Abgasturboladern verwendeten Art: — hergestellt im Präzisionsgussverfahren aus grauem Gusseisen gemäß der Norm DIN EN 1561, — mit Ölkammern, — ohne Lager, — mit einem Durchmesser von 50 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 250 mm, — mit einer Höhe von 40 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 150 mm; — auch mit Wasserkammern und Verbindungsstücken	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8483 40 90	20	Hydrostatisches Getriebe mit: — Abmessungen (ohne Wellen) von nicht mehr als 154 mm × 115 mm × 108 mm, — einem Gewicht von nicht mehr als 3,3 kg, — einer maximalen Rotationsgeschwindigkeit der Antriebswelle von 2 700 U/min oder mehr, jedoch nicht mehr als 3 200 U/min, — einem Drehmoment der Abtriebswelle von nicht mehr als 10,4 Nm, — einer Rotationsgeschwindigkeit der Abtriebswelle von nicht mehr als 930 U/min bei einer Antriebsdrehzahl von 2 800 U/min und — einem Betriebstemperaturbereich von - 5 °C bis + 40 °C zur Verwendung beim Herstellen von handgeführten Rasenmähern der Position 8433 11 90 (?)	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 8483 40 90	30	<p>Hydrostatisches Getriebe mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Untersetzung von 20,63:1 oder mehr, jedoch nicht mehr als 22,68:1,</li> <li>— einer Antriebsdrehzahl von 1 800 U/min oder mehr in belastetem Zustand und von nicht mehr als 3 000 U/min in unbelastetem Zustand,</li> <li>— einem Dauer-Ausgangsdrehmoment von 142 Nm oder mehr, jedoch nicht mehr als 156 Nm,</li> <li>— einem intermittierenden Ausgangsdrehmoment von 264 Nm oder mehr, jedoch nicht mehr als 291 Nm, und</li> <li>— einem Durchmesser der Achswelle von 19,02 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 19,06 mm,</li> <li>— auch mit einem Lüfterrad oder mit einer Riemenscheibe mit integriertem Lüfterrad ausgestattet</li> </ul> <p>zur Verwendung beim Herstellen von selbstfahrenden Sitzrasenmähern (Rasentraktoren) der Unterposition 8433 11 51 und Traktoren der Unterposition 8701 91 90, deren Hauptfunktion die eines Rasenmähers ist <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 10 99	60	<p>Gleichstrommotor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Drehzahl von 3 500 U/min oder mehr, jedoch nicht mehr als 5 000 U/min in beladenem Zustand und nicht mehr als 6 500 U/min in unbeladenem Zustand</li> <li>— mit einer Versorgungsspannung von 100 V oder mehr, jedoch nicht mehr als 240 V</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von elektrischen Fritteusen <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 20 00	30	<p>Allstrom-(Universal-)motor mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Nennleistung von 1,2 kW,</li> <li>— einer Versorgungsspannung von 230 V und</li> <li>— Motorbremse,</li> <li>— zusammgebaut mit einem in einem Kunststoffgehäuse befindlichen Untersetzungsgetriebe mit Abtriebswelle</li> </ul> <p>zur Verwendung als elektrischer Antrieb der Messer von Rasenmähern <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 31 00	25	<p>Bürstenlose Gleichstrommotoren mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Außendurchmesser von 80 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 100 mm,</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Versorgungsspannung von 12 V,</li> <li>— einer Leistung bei 20 °C von 300 W oder mehr, jedoch nicht mehr als 750 W,</li> <li>— einem Drehmoment bei 20 °C von 2,00 Nm oder mehr, jedoch nicht mehr als 7,00 Nm,</li> <li>— einer Nenndrehzahl bei 20 °C von 600 rpm oder mehr, jedoch nicht mehr als 3 100 rpm,</li> <li>— auch mit Rotorwinkelsensor (Typ Resolver oder Hall-Effekt),</li> </ul> von der für Servolenkungssysteme für Pkw verwendeten Art			
*ex 8501 31 00	75	Baugruppe mit bürstenlosem Gleichstrommotor, mit Motor und Getriebe, mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer mit Halleffekt-Positionssensoren arbeitenden elektronischen Steuerung,</li> <li>— einer Eingangsspannung von 9 V oder mehr, jedoch nicht mehr als 16 V,</li> <li>— einem Außendurchmesser des Motors von 70 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 80 mm,</li> <li>— einer Motorleistung von 350 W oder mehr, jedoch nicht mehr als 550 W,</li> <li>— einem maximalen Ausgangsdrehmoment von 50 Nm oder mehr, jedoch nicht mehr als 52 Nm,</li> <li>— einer maximalen Ausgangsdrehzahl von 280 U/min oder mehr, jedoch nicht mehr als 300 U/min,</li> <li>— koaxialen Außenverzahnungsabtrieben mit einem Außendurchmesser von 20 mm (<math>\pm</math> 1 mm), 17 Zähnen mit einer Mindestlänge von 25 mm (<math>\pm</math> 1 mm) und</li> <li>— einem Abstand zwischen dem Fuß der Verzahnungen von 119 mm (<math>\pm</math> 1 mm)</li> </ul> zur Verwendung bei der Herstellung von Geländefahrzeugen und Nutzfahrzeugen (?)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8501 31 00 *ex 8501 32 00	78 75	Automotive-tauglicher, bürstenloser, permanenterregter Gleichstrommotor mit <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer spezifizierten Drehzahl von höchstens 4 100 U/min,</li> <li>— einer Leistung von mindestens 400 W, jedoch nicht mehr als 1,3 kW (bei 12 V),</li> <li>— einem Flanschdurchmesser von 90 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 150 mm,</li> <li>— einer Länge von nicht mehr als 200 mm, gemessen vom Beginn der Welle bis zu deren äußerem Ende,</li> </ul>	0 %	—	31.12.2020

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Gehäuselänge von nicht mehr als 160 mm, gemessen vom Flansch bis zum äußeren Ende,</li> <li>— einem aus maximal zwei Teilen (Grundgehäuse inkl. elektrischer Komponenten und Flansch mit mindestens 2 jedoch maximal 6 Anschraubpunkten) bestehenden Aluminiumdruckgussgehäuse auch mit Dichtverbindung (Nut mit O-Ring und Schutzfett),</li> <li>— einem Stator mit Einzel-T-Zahn-Design und Einzelspulenwicklung mit 12/8-Topologie und</li> <li>— Oberflächenmagneten</li> </ul>			
*ex 8501 62 00	30	<p>Brennstoffzellen-System</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mindestens bestehend aus Phosphorsäure-Brennstoffzellen</li> <li>— in einem Gehäuse mit integriertem Wassermanagement und Gasaufbereitung</li> <li>— zur permanenten, stationären Energieversorgung</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8503 00 99	40	Brennstoffzellenmembran, in Rollen oder Folien, mit einer Breite von 150 cm oder weniger, von der für Brennstoffzellen der Position 8501 verwendeten Art	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 31 80	40	<p>Elektrische Transformatoren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Leistung von 1 kVA oder weniger</li> <li>— ohne Anschlüsse oder Kabel,</li> </ul> <p>zur internen Verwendung bei der Herstellung von Set-Top-Boxen und Fernsehgeräten <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8504 40 82	40	<p>Gedruckte Schaltung mit einem Brückengleichrichter sowie weiteren aktiven und passiven Bauelementen bestückt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit zwei Ausgangssteckvorrichtungen</li> <li>— mit zwei Eingangssteckvorrichtungen, welche gleichzeitig angesprochen und verwendet werden können</li> <li>— zwischen heller und abgeblendeter Betriebsart zu schaltbar</li> <li>— mit einer Eingangsspannung von 40 V (+ 25 % – 15 %) oder 42 V (+ 25 % – 15 %) in heller Betriebsart, mit einer Eingangsspannung von 30 V (± 4 V) in gedimmter Betriebsart, oder</li> <li>— einer Eingangsspannung von 230 V (+ 20 % – 15 %) in heller Betriebsart, mit einer Eingangsspannung von 160 V (± 15 %) in gedimmter Betriebsart, oder</li> </ul>	0 %	p/st	31.12.2022



KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Eingangsspannung von 120 V (+ 15 % – 35 %) oder 42 V (+ 25 % – 15 %) in heller Betriebsart, mit einer Eingangsspannung von 60 V (<math>\pm</math> 20 %) in gedimmter Betriebsart,</li> <li>— dessen Eingangsstrom innerhalb von 20 ms 80 % seines Nominalwertes erreicht</li> <li>— mit einer Eingangsfrequenz von 45 Hz oder mehr, jedoch nicht mehr als 65 Hz für 42 V und 230 V, und 45 Hz bis 70 Hz für 120 V</li> <li>— mit einer maximalen Spannungsspitze des Einschaltstroms von nicht mehr als 250 % des Einschaltstroms</li> <li>— mit einer Dauer der Spannungsspitze des Einschaltstroms von nicht mehr als 100 ms</li> <li>— mit einer Unterschwingung des Einschaltstroms von nicht weniger als 50 % des Eingangsstroms</li> <li>— mit einer Dauer der Unterschwingung des Einschaltstroms von nicht mehr als 20 ms</li> <li>— dessen Ausgangsstrom voreingestellt werden kann</li> <li>— dessen Ausgangsstrom innerhalb von 50 ms 90 % seines voreingestellten Nominalwertes erreicht</li> <li>— dessen Ausgangsstrom innerhalb von 30 ms nach Abschalten des Eingangsstroms den Wert Null erreicht</li> <li>— mit einem definiertem Fehlerstatus im Fall von keiner oder exzessiver Last (end-of-life Funktion)</li> </ul>			
*ex 8504 40 82	50	<p>Gleichrichter</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Eingangsspannung (Wechselstrom) von 100-240 V bei einer Frequenz von 50-60 Hz,</li> <li>— mit zwei Ausgangsspannungen (Gleichstrom): 9 V oder mehr, jedoch nicht mehr als 12 V und 396 V oder mehr, jedoch nicht mehr als 420 V,</li> <li>— Ausgangskabel ohne Steckverbinder, und</li> <li>— in einem Kunststoffgehäuse mit den Abmessungen 110 mm (<math>\pm</math> 0,5 mm) <math>\times</math> 60 mm (<math>\pm</math> 0,5 mm) <math>\times</math> 38 mm (<math>\pm</math> 1 mm)</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von mit intensiv gepulstem Licht (IPL) arbeitenden Produkten <sup>(2)</sup></p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 50 95	50	<p>Magnetspule mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Stromverbrauch von nicht mehr als 6 W,</li> </ul>	0 %	p/st	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Isolationswiderstand von mehr als 100 M Ohm und</li> <li>— einer Eingangsöffnung von 11,4 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 11,8 mm</li> </ul>			
*ex 8505 11 00	50	<p>Speziell geformte Stangen, die dazu bestimmt sind, nach Magnetisierung Dauermagnete zu werden, und die Neodym, Eisen und Bor enthalten, mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Länge von 15 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 52 mm,</li> <li>— einer Breite von 5 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 42 mm,</li> </ul> <p>von der zur Herstellung von elektrischen Servomotoren für die industrielle Automatisierung verwendeten Art</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8505 11 00	60	<p>Ringe, Rohre, Hülsen oder Manschetten aus einer Legierung von Neodym, Eisen und Bor, mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Durchmesser von nicht mehr als 45 mm und</li> <li>— einer Höhe von nicht mehr als 45 mm,</li> </ul> <p>die dazu bestimmt sind, nach Magnetisierung Dauermagnete zu werden</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8505 19 90	50	<p>Ware aus agglomeriertem Ferrit in Form eines rechteckigen Prismas, die dazu bestimmt ist, nach Magnetisierung ein Dauermagnet zu werden,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— auch mit abgeschrägten Kanten,</li> <li>— mit einer Länge von 27 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 32 mm (<math>\pm 0,15</math> mm),</li> <li>— mit einer Breite von 8,5 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 9,5 mm (+ 0,05 mm/- 0,09 mm),</li> <li>— mit einer Dicke von 5,5 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 5,8 mm (+ 0/- 0,2 mm), und</li> <li>— mit einem Gewicht von 6,1 g oder mehr, jedoch nicht mehr als 8,3 g</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	25	<p>Bauelemente für wiederaufladbare Lithium-Ionen-Akkumulatoren, in rechteckiger Form, mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Breite von 352,5 mm (<math>\pm 1</math> mm) oder 367,1 mm (<math>\pm 1</math> mm)</li> <li>— einer Tiefe von 300 mm (<math>\pm 2</math> mm) oder 272,6 mm (<math>\pm 1</math> mm)</li> <li>— einer Höhe von 268,9 mm (<math>\pm 1,4</math> mm) oder 229,5 mm (<math>\pm 1</math> mm)</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Gewicht von 45,9 kg oder 46,3 kg</li> <li>— mit einer Nennladung von 75 Ah und</li> <li>— einer Nennspannung von 60 V</li> </ul>			
*ex 8507 60 00	50	<p>Module für die Montage von Lithium-Ionen-Akkumulatoren mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Länge von 298 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 408 mm,</li> <li>— einer Breite von 33,5 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 209 mm,</li> <li>— einer Höhe von 138 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 228 mm,</li> <li>— einem Gewicht von 3,6 kg oder mehr, jedoch nicht mehr als 17 kg und</li> <li>— einer Leistung von 458 Wh oder mehr, jedoch nicht mehr als 2 158 Wh</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	53	<p>Wiederaufladbare Lithium-Ionen-Akkumulatoren oder -Module,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Länge von 1 203 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 1 297 mm,</li> <li>— mit einer Breite von 282 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 772 mm,</li> <li>— mit einer Höhe von 792 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 839 mm,</li> <li>— mit einem Gewicht von 253 kg oder mehr, jedoch nicht mehr als 293 kg,</li> <li>— mit einer Leistung von 22 kWh oder 26 kWh und</li> <li>— bestehend aus 24 oder 48 Modulen</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8511 30 00	55	<p>Zündspule:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Länge von 50 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 200 mm,</li> <li>— mit einer Betriebstemperatur von – 40 °C oder mehr, jedoch nicht mehr als 140 °C und</li> <li>— mit einer Spannung von 9 V oder mehr, jedoch nicht mehr als 16 V,</li> <li>— mit oder ohne Verbindungskabel,</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von Verbrennungsmotoren für Kraftfahrzeuge (2)</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8516 90 00	70	<p>Innenbehälter</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mit Öffnungen an den Seiten und in der Mitte,</li> <li>— aus geglühtem Aluminium,</li> <li>— mit einer keramischen Beschichtung mit einer Hitzebeständigkeit bis mehr als 200 °C</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von elektrischen Fritteusen (2)</p>	0 %	p/st	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 8518 29 95	30	Lautsprecher mit — einer Impedanz von 3 Ohm oder mehr, jedoch nicht mehr als 16 Ohm, — einer Nennleistung von 2 W oder mehr, jedoch nicht mehr als 20 W, — mit oder ohne Kunststoffhalterung und — mit oder ohne Kabel mit Anschlussstücken, von der für die Herstellung von Fernsehgeräten und Videomonitoren sowie Heimunterhaltungssystemen verwendeten Art	0 %	—	31.12.2022
*ex 8526 91 20	30	Kontrolleinheit für ein Notrufsystem, GSM und GPS Module enthaltend, zur Verwendung bei der Herstellung von Waren des Kapitels 87 <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2019
*ex 8529 90 65	75	Module, die mindestens Halbleiterchips enthalten, für — die Erzeugung von Steuerungssignalen für die Pixel-Adressierung oder — die Steuerung der Pixel-Adressierung	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8529 90 92	70	Rechteckiger Einbaurahmen — aus einer silikon- und magnesiumhaltigen Aluminiumlegierung, — mit einer Länge von 500 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 2 200 mm, und — mit einer Breite von 300 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 1 500 mm, von der zur Herstellung von Fernsehgeräten verwendeten Art	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	51	SCART-Anschlüsse, in Kunststoff- oder Metallgehäuse eingebaut, 21-polig in zwei Reihen, zur Verwendung bei der Herstellung von Waren der Positionen 8521 und 8528 <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	88	Eingangsbuchsen und Schnittstellen für Secure Digital (SD), CompactFlash, „Smart Card“ und „Common Interface Module (Cards)“, von der zum Löten auf Leiterplatten verwendeten Art, zum Anschluss elektrischer Geräte und Stromkreise und zum Schließen, Unterbrechen, Schützen oder Verbinden von elektrischen Stromkreisen mit einer Spannung von nicht mehr als 1 000 V	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 90 95	40	Nietkontakte — aus Kupfer, — plattiert mit der Silber-Nickel-Legierung AgNi10 oder mit Silber mit einem Gehalt an Zinnoxid und Indiumoxid von insgesamt 11,2 GHT ( $\pm$ 1,0 GHT),	0 %	p/st	31.12.2020

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— mit einer Dicke der Plattierung von 0,3 mm (- 0/+ 0,015 mm),</li> <li>— auch vergoldet</li> </ul>			
*ex 8537 10 91	70	<p>Speicherprogrammierbare Steuerung für eine Spannung von 1 000 V oder weniger, von der zur Steuerung eines Verbrennungsmotors und/oder verschiedener mit einem Verbrennungsmotor zusammenarbeitender Aktoren verwendeten Art, mit mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Leiterplatte mit aktiven und passiven Bauelementen,</li> <li>— einem Gehäuse aus Aluminium und</li> <li>— Mehrfach-Verbindungssteckern</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8544 20 00	30	<p>Antennenanschlusskabel zur Übertragung von Rundfunk-Signalen (AM/FM) auch zur Übertragung von GPS-Signalen mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Koaxialkabel,</li> <li>— zwei oder mehr Verbindungsstücken und</li> <li>— drei oder mehr Kunststoffklammern zur Befestigung am Armaturenbrett</li> </ul> <p>von der zur Herstellung von Waren des Kapitels 87 verwendeten Art</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00	35	<p>Kabelbaum mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Betriebsspannung von 12 V,</li> <li>— bandagierten oder mit Kunststoff ummantelten Kabelbündeln,</li> <li>— 16 oder mehr Strängen, wobei alle Anschlüsse verzinkt oder mit Steckern ausgestattet sind,</li> </ul> <p>zur Verwendung bei der Herstellung von Geländefahrzeugen und Nutzfahrzeugen (?)</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00	85	<p>Zweiadriges Verlängerungskabel mit zwei Anschlüssen,, mit mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer Gummitülle,</li> <li>— einer Metallhalterung zur Befestigung zur Übertragung von Daten des Raddrehzahlsensors, von der zur Herstellung von Waren des Kapitels 87 verwendeten Art</li> </ul>	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8544 42 90	65				
*ex 8548 10 29	10	Ausgebrauchte elektrische Lithium-Ionen- oder Nickel-Metallhydrid-Akkumulatoren	0 %	—	31.12.2018
*ex 8708 40 20	30	<p>Automatisches Getriebe mit hydraulischem Drehmomentwandler, mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— mindestens acht Gängen,</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— einem Motordrehmoment von 300 Nm oder mehr und</li> <li>— zum Quer- oder Längseinbau</li> </ul> zur Verwendung bei der Herstellung von Kraftfahrzeugen der Position 8703 (2)			
*ex 8708 40 20 *ex 8708 40 50	40 30	Getriebe mit einem oder zwei Eingängen und mindestens drei Ausgängen in einem Aluminiumgussgehäuse mit Gesamtabmessungen (ohne die Wellen) von höchstens 455 mm (Breite) × 462 mm (Höhe) × 680 mm (Länge), mindestens ausgestattet mit mindestens: <ul style="list-style-type: none"> <li>— einer außenverzahnten Abtriebswelle,</li> <li>— einem Drehschalter zur Anzeige der Gangposition,</li> <li>— der Möglichkeit, ein Differenzialgetriebe einzubauen,</li> </ul> zur Verwendung bei der Herstellung von Geländefahrzeugen oder Nutzfahrzeugen (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	Getriebe mit einem Eingang und zwei Ausgängen in einem Aluminiumgussgehäuse mit Gesamtabmessungen von nicht mehr als 148 mm (± 1 mm) × 213 mm (± 1 mm) × 273 mm (± 1 mm) mit mindestens <ul style="list-style-type: none"> <li>— zwei elektromagnetischen Einwegkupplungen in einem Gehäuse, die in entgegengesetzten Richtungen arbeiten,</li> <li>— einer Antriebswelle mit einem Außendurchmesser von 24 mm (± 1 mm), auslaufend in einer verzahnten Welle mit 22 Zähnen und</li> <li>— einem koaxialen Abtriebslager mit einem Innendurchmesser von 22 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 30 mm, auslaufend in einer verzahnten Welle mit 22 Zähnen oder mehr, jedoch nicht mehr als 28 Zähnen</li> </ul> zur Verwendung bei der Herstellung von Geländefahrzeugen oder Nutzfahrzeugen (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8708 93 10 *ex 8708 93 90	30 30	Mechanisch betätigte Fliehkraftkupplung zur Verwendung mit einem Elastomerriemen in trockener Umgebung in einem stufenlosen Getriebe (Continuously Variable Transmission — CVT), ausgestattet mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>— Elementen, die die Kupplung bei einer bestimmten Drehzahl betätigen und (auf diese Weise) die Fliehkraft erzeugen,</li> <li>— einer Welle, auslaufend in einem Konus von 5 Grad oder mehr, jedoch nicht mehr als 6 Grad,</li> </ul>	0 %	—	31.12.2021

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
		— drei Gewichten und — einer Druckfeder, zur Verwendung bei der Herstellung von Geländefahrzeugen oder Nutzfahrzeugen <sup>(2)</sup>			
*ex 8708 99 97	85	Galvanisierte Interieur- und Exterieurteile, bestehend aus — einem Acrylnitril-Butadien-Styrol- Copolymer (ABS), auch mit Polycarbonat gemischt, — Kupfer-, Nickel- und Chromschichten, zur Verwendung bei der Herstellung von Teilen für Kraftfahrzeuge der Positionen 8701 bis 8705 <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9001 20 00	10	Polarisierende Folie, auch auf Rollen, ein- oder beidseitig mit einer Unterlage aus durchsichtigem Material versehen, auch mit Klebschicht, ein- oder beidseitig mit einer abziehbaren Schutzfolie beschichtet	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 50 41 *ex 9001 50 49	40 40	Organisches rohkantiges Brillenglas mit Korrektionswirkung, beide Flächen fertig bearbeitet zur Beschichtung, Färbung, Randbearbeitung, Befestigung oder jedem anderen wesentlichen Verfahren zur Herstellung von Korrektionsbrillen <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 90 00	25	Ungefasste optische Elemente aus geformtem infrarotdurchlässigem Chalkogenidglas oder einer Kombination aus infrarotdurchlässigem Chalkogenidglas und einem anderen Linsenmaterial	0 %	—	31.12.2018
*ex 9002 11 00	20	Objektive — mit Abmessungen von nicht mehr als 80 mm × 55 mm × 50 mm, — mit einer Auflösung von 160 Linien/mm oder mehr und — mit einem Zoomfaktor von 18 von der bei der Herstellung von Visualizern oder Livebild Kameras verwendeten Art	0 %	—	31.12.2022
*ex 9002 11 00	40	Objektive — mit Abmessungen von nicht mehr als 125 mm × 65 mm × 65 mm, — mit einer Auflösung von 125 Linien/mm oder mehr und — mit einem Zoomfaktor von 16 von der bei der Herstellung von Visualizern oder Livebild Kameras verwendeten Art	0 %	—	31.12.2018

KN-code	TARIC	Warenbezeichnung	Autonomer Zollsatz	Besondere Maßeinheit	Vorgesehenes Datum für eine verbindliche Überprüfung
*ex 9002 11 00	85	Objektiv mit: — einem horizontalen Bildfeldwinkel von 50 ° oder mehr, jedoch nicht mehr als 200 °, — einer Brennweite von 1,16 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 5,45 mm, — einer relativen Blende von F/2,0 oder mehr, jedoch nicht mehr als F/2,6 und — einem Durchmesser von 5 mm oder mehr, jedoch nicht mehr als 18,5 mm, zur Verwendung bei der Herstellung von CMOS-Fahrzeugkameras <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2019
*ex 9002 90 00	40	Gefasste Linsen aus infrarotdurchlässigem Chalkogenidglas oder einer Kombination aus infrarotdurchlässigem Chalkogenidglas und einem anderen Linsenmaterial	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9032 89 00	40	Digitaler Ventilregler zur Regelung von Flüssigkeiten und Gasen	0 %	p/st	31.12.2022

<sup>(2)</sup> Die Aussetzung der Zölle unterliegt der zollamtlichen Überwachung der besonderen Verwendung gemäß des Artikels 254 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

<sup>(3)</sup> Nur der Wertzoll wird ausgesetzt. Der spezifische Zollsatz ist weiterhin anwendbar.

<sup>(4)</sup> Die Einfuhr von Waren, die von dieser Zollausssetzung betroffen sind, ist gemäß dem in den Artikeln 55 und 56 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558) festgelegten Verfahren zu überwachen.

\* Eine neu eingeführte Maßnahme oder eine Maßnahme mit geänderten Bedingungen.



**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2468 DER KOMMISSION****vom 20. Dezember 2017****zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 20 und Artikel 35 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2015/2283 enthält Vorschriften für das Inverkehrbringen und die Verwendung neuartiger Lebensmittel in der Union.
- (2) Gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2015/2283 muss die Kommission Durchführungsrechtsakte zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern erlassen.
- (3) Unbeschadet der Artikel 5, 15 und 16 der Verordnung (EU) 2015/2283 sollte die Kommission prüfen, ob eine Meldung in den Anwendungsbereich der genannten Verordnung fällt und ob die Meldung oder der Antrag zulässig ist.
- (4) Meldungen gemäß Artikel 14 der Verordnung (EU) 2015/2283 sollten ausreichende Informationen sowie wissenschaftliche Unterlagen enthalten, damit die Kommission die Zulässigkeit überprüfen kann und die Mitgliedstaaten und die Behörde die bisherige sichere Verwendung des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland bewerten können.
- (5) Anträge gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2015/2283 sollten ausreichende Informationen sowie wissenschaftliche Unterlagen enthalten, damit die Kommission die Zulässigkeit überprüfen und die Behörde umfassende Risikobewertungen durchführen kann.
- (6) Wenn der Antragsteller eine Meldung oder einen Antrag auf Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Verwendungsbedingungen, Spezifikationen, zusätzlichen spezifischen Kennzeichnungsvorschriften oder Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen eines zugelassenen traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland vorlegt, muss der Antragsteller u. U. nicht alle für die Bewertung der Sicherheit erforderlichen Daten vorlegen, wenn er eine angemessene nachprüfbare Begründung dafür liefert.
- (7) Im Rahmen des Austauschs von Informationen zwischen der Kommission, den Mitgliedstaaten und der Behörde sollten der Kommission ggf. hinreichend begründete Einwände bezüglich der Sicherheit übermittelt werden.
- (8) Das Gutachten der Behörde sollte ausreichende Informationen enthalten, um beurteilen zu können, ob der beabsichtigte Verwendungszweck des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland für die Verbraucher unbedenklich ist.
- (9) Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2015/2283 muss die Kommission Durchführungsrechtsakte zur Festlegung von Anforderungen gemäß Artikel 20 der genannten Verordnung erlassen.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

<sup>(1)</sup> ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

### Gegenstand und Anwendungsbereich

Diese Verordnung enthält Vorschriften zur Durchführung von Artikel 20 der Verordnung (EU) 2015/2283 hinsichtlich administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern und Übergangsmaßnahmen gemäß Artikel 35 Absatz 3 der genannten Verordnung.

Sie gilt für Meldungen und Anträge gemäß den Artikeln 14 und 16 der Verordnung (EU) 2015/2283.

#### Artikel 2

### Begriffsbestimmungen

Zusätzlich zu den Begriffsbestimmungen gemäß den Artikeln 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> und der Verordnung (EU) 2015/2283 gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a) „Meldung“ bezeichnet ein eigenständiges Dossier, das die Angaben und wissenschaftlichen Daten gemäß Artikel 14 der Verordnung (EU) 2015/2283 enthält.
- b) „Antrag“ bezeichnet ein eigenständiges Dossier, das die Angaben und wissenschaftlichen Daten gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2015/2283 enthält.

#### Artikel 3

### Struktur, Inhalt und Aufmachung einer Meldung

(1) Meldungen werden elektronisch an die Kommission übermittelt und umfassen Folgendes:

- a) ein Begleitschreiben,
- b) technische Unterlagen,
- c) eine Zusammenfassung des Dossiers.

(2) Das Begleitschreiben gemäß Absatz 1 Buchstabe a ist entsprechend dem Muster in Anhang I zu erstellen.

(3) Die technischen Unterlagen gemäß Absatz 1 Buchstabe b umfassen Folgendes:

- a) die administrativen Daten gemäß Artikel 5,
- b) die wissenschaftlichen Daten gemäß Artikel 6.

(4) Wenn der Antragsteller eine Meldung zur Änderung von Verwendungsbedingungen, Spezifikationen, spezifischen Kennzeichnungsvorschriften oder Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen eines zugelassenen traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland vorlegt, muss der Antragsteller u. U. nicht alle Daten gemäß Artikel 6 vorlegen, wenn er eine nachprüfbare Begründung dafür liefert, dass die vorgeschlagenen Änderungen keine Auswirkungen auf die Ergebnisse der bestehenden Bewertung der Sicherheit haben.

(5) Die Zusammenfassung des Dossiers gemäß Absatz 1 Buchstabe c muss den Nachweis enthalten, dass die Verwendung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland den Bedingungen gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) 2015/2283 entspricht.

#### Artikel 4

### Struktur, Inhalt und Aufmachung eines Antrags

(1) Anträge werden elektronisch an die Kommission übermittelt und umfassen Folgendes:

- a) ein Begleitschreiben,
- b) technische Unterlagen,
- c) eine Zusammenfassung des Dossiers,
- d) mit einer hinreichenden Begründung versehene Einwände in Bezug auf die Sicherheit gemäß Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283,
- e) die Stellungnahme des Antragstellers zu den mit einer hinreichenden Begründung versehenen Einwänden in Bezug auf die Sicherheit.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

- (2) Das Begleitschreiben gemäß Absatz 1 Buchstabe a ist entsprechend dem Muster in Anhang II zu erstellen.
- (3) Die technischen Unterlagen gemäß Absatz 1 Buchstabe b umfassen Folgendes:
  - a) die administrativen Daten gemäß Artikel 5,
  - b) die wissenschaftlichen Daten gemäß Artikel 6.
- (4) Wenn der Antragsteller einen Antrag zur Änderung von Verwendungsbedingungen, Spezifikationen, spezifischen Kennzeichnungsvorschriften oder Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen eines zugelassenen traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland vorlegt, muss der Antragsteller u. U. nicht alle Daten gemäß Artikel 6 vorlegen, wenn er eine nachprüfbare Begründung dafür liefert, dass die vorgeschlagenen Änderungen keine Auswirkungen auf die Ergebnisse der bestehenden Bewertung der Sicherheit haben.
- (5) Die Zusammenfassung des Dossiers gemäß Absatz 1 Buchstabe c muss den Nachweis enthalten, dass die Verwendung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland den Bedingungen gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) 2015/2283 entspricht.

#### Artikel 5

##### **In einer Meldung oder in einem Antrag zu übermittelnde administrative Daten**

Neben den Informationen gemäß Artikel 14 der Verordnung (EU) 2015/2283 enthalten die Meldungen und die Anträge folgende administrative Daten:

- a) Name, Adresse und Kontaktdaten der für das Dossier zuständigen Person, die befugt ist, im Namen des Antragstellers mit der Kommission zu kommunizieren,
- b) Datum der Vorlage des Dossiers,
- c) Inhaltsverzeichnis des Dossiers,
- d) eine ausführliche Liste aller dem Dossier beigefügten Unterlagen, einschließlich Verweise auf Titel, Band- und Seitenangaben,
- e) eine Liste der Teile des Dossiers, die gemäß Artikel 23 der Verordnung (EU) 2015/2283 und den Bestimmungen in Anhang III der vorliegenden Verordnung vertraulich behandelt werden sollen.

#### Artikel 6

##### **In einer Meldung oder in einem Antrag zu übermittelnde wissenschaftliche Daten**

- (1) Das zur Untermauerung einer Meldung oder eines Antrags auf Zulassung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland übermittelte Dossier muss die Bewertung der bisherigen sicheren Verwendung des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland ermöglichen.
- (2) Der Antragsteller legt ein Exemplar der Unterlagen über das bei der Erhebung der Daten eingesetzte Verfahren vor.
- (3) Der Antragsteller legt eine Beschreibung der Strategie für die Sicherheitsbewertung vor und begründet die Einbeziehung und den Ausschluss bestimmter Studien oder Informationen.
- (4) Der Antragsteller legt eine Gesamtschlussfolgerung zur Sicherheit der vorgeschlagenen Verwendungszwecke des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland vor. Die Gesamtbewertung möglicher Risiken für die menschliche Gesundheit erfolgt unter Berücksichtigung der bekannten oder wahrscheinlichen Exposition des Menschen.

#### Artikel 7

##### **Überprüfung der Zulässigkeit einer Meldung**

- (1) Nach Erhalt einer Meldung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland prüft die Kommission unverzüglich, ob das betreffende Lebensmittel in den Anwendungsbereich der Verordnung (EU) 2015/2283 fällt und ob die Meldung den Anforderungen gemäß den Artikeln 3, 5 und 6 der vorliegenden Verordnung entspricht.
- (2) Die Kommission kann vom Antragsteller zusätzliche Angaben im Zusammenhang mit der Zulässigkeit der Meldung verlangen und dem Antragsteller die Frist mitteilen, binnen derer diese Informationen vorgelegt werden müssen.
- (3) Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels und unbeschadet des Artikels 14 der Verordnung (EU) 2015/2283 kann eine Meldung auch dann als zulässig erachtet werden, wenn sie nicht alle gemäß den Artikeln 3, 5 und 6 der vorliegenden Verordnung vorgeschriebenen Elemente enthält, sofern der Antragsteller für jedes fehlende Element eine nachprüfbare Begründung vorgelegt hat.

(4) Die Kommission unterrichtet den Antragsteller, die Mitgliedstaaten und die Behörde über die Gründe, aus denen die Meldung als nicht zulässig erachtet wird.

#### Artikel 8

### Überprüfung der Zulässigkeit eines Antrags

(1) Nach Eingang eines Antrags auf die Zulassung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland prüft die Kommission unverzüglich, ob der Antrag den Anforderungen gemäß den Artikeln 4 bis 6 entspricht.

(2) Die Kommission kann vom Antragsteller zusätzliche Angaben im Zusammenhang mit der Zulässigkeit des Antrags verlangen, und teilt dem Antragsteller die Frist mit, binnen derer diese Informationen vorgelegt werden müssen.

(3) Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels und unbeschadet des Artikels 16 der Verordnung (EU) 2015/2283 kann ein Antrag auch dann als zulässig erachtet werden, wenn er nicht alle gemäß den Artikeln 4 bis 6 der vorliegenden Verordnung vorgeschriebenen Elemente enthält, sofern der Antragsteller für jedes fehlende Element eine nachprüfbare Begründung vorgelegt hat.

(4) Die Kommission unterrichtet den Antragsteller, die Mitgliedstaaten und die Behörde darüber, ob der Antrag zulässig ist oder nicht. Wenn der Antrag für nicht zulässig erachtet wird, begründet die Kommission dies.

#### Artikel 9

### Mit einer hinreichenden Begründung versehene Einwände in Bezug auf die Sicherheit

(1) Nach Eingang einer zulässigen Meldung können in den ersten drei Monaten des Zeitraums gemäß Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 Konsultationen zwischen der Kommission, den Mitgliedstaaten und der Behörde durchgeführt werden.

(2) Die mit einer hinreichenden Begründung versehenen Einwände in Bezug auf die Sicherheit, die ein Mitgliedstaat oder die Behörde gemäß Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 an die Kommission übermittelt hat, müssen folgende Angaben enthalten:

- a) Name und Beschreibung des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland,
- b) eine wissenschaftliche Erklärung dafür, warum das traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland ein Sicherheitsrisiko für die menschliche Gesundheit darstellen könnte.

#### Artikel 10

### In das Gutachten der Behörde aufzunehmende Informationen

(1) Das Gutachten der Behörde enthält folgende Informationen:

- a) Identität und Charakterisierung des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland,
- b) die Bewertung der bisherigen sicheren Verwendung in einem Drittland,
- c) eine Gesamtrisikobewertung, in der, sofern möglich, die Sicherheit des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland festgestellt wird und ggf. Unsicherheiten und Einschränkungen hervorgehoben werden,
- d) Schlussfolgerungen.

(2) Die Kommission kann in ihrem Ersuchen um ein Gutachten der Behörde zusätzliche Informationen anfordern.

#### Artikel 11

### Übergangsmaßnahmen

Die Meldungen gemäß Artikel 35 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 sind der Kommission bis spätestens 1. Januar 2019 zu übermitteln.

---

*Artikel 12***Inkrafttreten und Anwendung**

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 20. Dezember 2017

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## ANHANG I

**Muster eines Begleitschreibens zu einer Meldung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland gemäss den Anforderungen des Artikels 14 der Verordnung (EU) 2015/2283**

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Generaldirektion

Direktion

Referat

Datum: .....

Meldung zur Zulassung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283

(Bitte gewünschte Antragsart ankreuzen)

- Meldung zur Zulassung eines neuen traditionellen Lebensmittels.
- Meldung zur Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Verwendungsbedingungen eines bereits zugelassenen traditionellen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Meldung.
- Meldung zur Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Spezifikationen eines bereits zugelassenen traditionellen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Meldung.
- Meldung zur Hinzufügung, Streichung oder Änderung zusätzlicher spezifischer Kennzeichnungsvorschriften eines bereits zugelassenen traditionellen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Meldung.
- Meldung zur Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen eines bereits zugelassenen traditionellen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Meldung.

Der/Die Antragsteller oder sein(e)/ihr(e) Vertreter in der Union

(Name(n), Anschrift(en), ...)

.....

.....

.....

reicht/reichen diese Meldung im Hinblick auf eine Aktualisierung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel ein.

Identität des traditionellen Lebensmittels:

.....

.....

Vertraulichkeit <sup>(1)</sup>. Ggf. ist anzugeben, ob der Antrag auch vertrauliche Daten gemäß Artikel 23 der Verordnung (EU) 2015/2283 einschließt.

- Ja
- Nein

Lebensmittelkategorien, Verwendungsbedingungen und Kennzeichnungsvorschriften

Lebensmittelkategorie	Besondere Verwendungsbedingungen	Zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften
—		

Mit freundlichen Grüßen

Unterschrift .....

<sup>(1)</sup> Die Antragsteller sollten das in Anhang III festgelegte Format verwenden, um anzugeben, welche Informationen vertraulich behandelt werden sollen, und sollten dieses Ersuchen um Vertraulichkeit mit allen erforderlichen Angaben belegen.

## Anlagen:

- Vollständige technische Unterlagen
  - Zusammenfassung des Dossiers
  - Liste der Teile des Dossiers, die vertraulich behandelt werden sollen, sowie nachprüfbare Begründung für diese Forderungen
  - Kopie der administrativen Daten des Antragstellers/der Antragsteller
-

## ANHANG II

**Muster eines Begleitschreibens zu einem Antrag für ein traditionelles Lebensmittel aus einem  
Drittland gemäss den Anforderungen des Artikels 16 der Verordnung (EU) 2015/2283**

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Generaldirektion

Direktion

Referat

Datum: .....

Antrag zur Zulassung eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland gemäß den Anforderungen des Artikels 16 der Verordnung (EU) 2015/2283

Der/Die Antragsteller oder sein(e)/ihr(e) Vertreter in der Europäischen Union

(Name(n), Anschrift(en), ...)

.....  
 .....  
 .....

reicht/reichen diesen Antrag im Hinblick auf eine Aktualisierung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel ein.

Identität des traditionellen Lebensmittels:

.....  
 .....

Vertraulichkeit <sup>(1)</sup>. Ggf. ist anzugeben, ob der Antrag auch vertrauliche Daten gemäß Artikel 23 der Verordnung (EU) 2015/2283 einschließt.

- Ja  
 Nein

Lebensmittelkategorien, Verwendungsbedingungen und Kennzeichnungsvorschriften

Lebensmittelkategorie	Besondere Verwendungsbedingungen	Zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften

Mit freundlichen Grüßen

Unterschrift .....

Anlagen:

- Vollständiger Antrag  
 Zusammenfassung des Antrags  
 Liste der Teile des Antrags, die vertraulich behandelt werden sollen, sowie nachprüfbare Begründung für diese Forderungen  
 Nachweise für die mit einer hinreichenden Begründung versehenen Einwände in Bezug auf die Sicherheit  
 Kopie der administrativen Daten des Antragstellers/der Antragsteller

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> Die Antragsteller sollten das in Anhang III festgelegte Format verwenden, um anzugeben, welche Informationen vertraulich behandelt werden sollen, und sollten dieses Ersuchen um Vertraulichkeit mit allen erforderlichen Angaben belegen.



## ANHANG III

**Begründung für die Vertraulichkeit von Informationen**

Dieser Anhang muss im Laufe des Melde- oder Antragsverfahrens immer dann aktualisiert werden, wenn der Antragsteller ein Ersuchen auf vertrauliche Behandlung von Informationen übermittelt.

Wenn zum Herstellungsverfahren vertrauliche Daten vorliegen, muss eine nicht vertrauliche Zusammenfassung des Herstellungsverfahrens vorgelegt werden.

<b>Informationen, die vertraulich behandelt werden sollen</b>	<b>Begründung</b>
<i>Absatz x.y (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	
<i>Anhang X (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	
<i>Absatz x.y (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	
<i>Anhang X (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2469 DER KOMMISSION****vom 20. Dezember 2017****zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 13 und Artikel 35 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2015/2283 enthält Vorschriften für das Inverkehrbringen und die Verwendung neuartiger Lebensmittel in der Union.
- (2) Gemäß Artikel 13 der Verordnung (EU) 2015/2283 muss die Kommission Durchführungsrechtsakte zur Festlegung von Anforderungen an administrative und wissenschaftliche Daten für Anträge gemäß Artikel 10 Absatz 1 der genannten Verordnung erlassen.
- (3) Unbeschadet der Artikel 5 und 10 der Verordnung (EU) 2015/2283 sollte die Kommission prüfen, ob ein Antrag in den Anwendungsbereich der genannten Verordnung fällt und zulässig ist.
- (4) Anträge gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 sollten ausreichende Informationen sowie wissenschaftliche Unterlagen enthalten, damit die Kommission ihre Zulässigkeit überprüfen und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) umfassende Risikobewertungen der neuartigen Lebensmittel durchführen kann.
- (5) Die Anträge sollten genaue Angaben über die Strategie für die Sicherheitsbewertung, die Rohdaten, Informationen über die Relevanz des in den toxikologischen Studien verwendeten Testmaterials sowie Testmethoden zur Erkennung und Charakterisierung von technisch hergestellten Nanomaterialien enthalten.
- (6) Es hat sich gezeigt, dass bei bestimmten neuartigen Lebensmitteln, die für eine bestimmte Bevölkerungsgruppe gedacht sind, vernünftigerweise davon ausgegangen werden muss, dass auch andere Bevölkerungsgruppen diese verzehren und dass Risikomanagementmaßnahmen erforderlich sein können, um potenzielle Gesundheitsrisiken für diese anderen Bevölkerungsgruppen zu mindern. Deshalb sollten in dem Antrag ausreichende Informationen übermittelt werden, damit die Risiken für diese Bevölkerungsgruppen bewertet werden können.
- (7) Wenn der Antragsteller einen Antrag auf Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Verwendungsbedingungen, Spezifikationen, zusätzlichen spezifischen Kennzeichnungsvorschriften oder Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen eines zugelassenen neuartigen Lebensmittels vorlegt, muss der Antragsteller u. U. nicht alle für die Risikobewertung erforderlichen Daten vorlegen, wenn er eine nachprüfbare Begründung dafür liefert.
- (8) Um sicherzustellen, dass den toxikologischen Untersuchungen ein gewisser Standard zugrunde liegt, sollten sie im Einklang mit den Bestimmungen der Richtlinie 2004/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup> durchgeführt werden. Finden diese Untersuchungen außerhalb des Hoheitsgebiets der Europäischen Union statt, sollten die „OECD Principles of Good Laboratory Practice“ (OECD-Grundsätze der Guten Laborpraxis) <sup>(3)</sup> befolgt werden.
- (9) Das Gutachten der Behörde sollte ausreichende Informationen enthalten, um beurteilen zu können, ob der beabsichtigte Verwendungszweck des neuartigen Lebensmittels für die Verbraucher unbedenklich ist.

<sup>(1)</sup> ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.

<sup>(2)</sup> Richtlinie 2004/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Februar 2004 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften für die Anwendung der Grundsätze der Guten Laborpraxis und zur Kontrolle ihrer Anwendung bei Versuchen mit chemischen Stoffen (ABl. L 50 vom 20.2.2004, S. 44).

<sup>(3)</sup> „OECD Series on Principles of Good Laboratory Practice and Compliance Monitoring“. Nummer 1. „OECD Principles on Good Laboratory Practice“ (überarbeitete Fassung von 1997) ENV/MC/CHEM(98)17.

- (10) Damit der Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 gewährleistet werden kann, sollte ein Ersuchen auf den Schutz geschützter Daten begründet und die betreffenden Daten in einem getrennten Teil des Antrags eingereicht werden.
- (11) Gemäß Artikel 35 der Verordnung (EU) 2015/2283 müssen Übergangsmaßnahmen für ihr Inkrafttreten festgelegt werden.
- (12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

### Gegenstand und Anwendungsbereich

Diese Verordnung enthält Vorschriften zur Durchführung von Artikel 13 der Verordnung (EU) 2015/2283 hinsichtlich administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge gemäß Artikel 10 Absatz 1 und die Übergangsmaßnahmen gemäß Artikel 35 Absatz 3 der genannten Verordnung.

#### Artikel 2

### Begriffsbestimmungen

Zusätzlich zu den Begriffsbestimmungen gemäß den Artikeln 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> und der Verordnung (EU) 2015/2283 gilt die folgende Begriffsbestimmung:

„Antrag“ bezeichnet ein eigenständiges Dossier, das die Angaben und wissenschaftlichen Daten enthält, die für die Zulassung eines neuartigen Lebensmittels gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 eingereicht werden.

#### Artikel 3

### Struktur, Inhalt und Aufmachung eines Antrags

- (1) Anträge werden elektronisch an die Kommission übermittelt und umfassen Folgendes:
  - a) ein Begleitschreiben,
  - b) technische Unterlagen,
  - c) eine Zusammenfassung des Dossiers.
- (2) Das Begleitschreiben gemäß Absatz 1 Buchstabe a ist entsprechend dem Muster in Anhang I zu erstellen.
- (3) Die technischen Unterlagen gemäß Absatz 1 Buchstabe b umfassen Folgendes:
  - a) die administrativen Daten gemäß Artikel 4,
  - b) die wissenschaftlichen Daten gemäß Artikel 5.
- (4) Wenn der Antragsteller einen Antrag auf Änderung von Verwendungsbedingungen, Spezifikationen, zusätzlichen spezifischen Kennzeichnungsvorschriften oder Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen eines zugelassenen neuartigen Lebensmittels vorlegt, muss der Antragsteller u. U. nicht alle Daten gemäß Artikel 5 der vorliegenden Verordnung vorlegen, wenn er eine nachprüfbare Begründung dafür liefert, dass die vorgeschlagenen Änderungen keine Auswirkungen auf die Ergebnisse der bestehenden Risikobewertung haben.
- (5) Neben den Informationen gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstaben a, b und e der Verordnung (EU) 2015/2283 enthält die Zusammenfassung des Dossiers gemäß Absatz 1 Buchstabe c dieses Artikels die Gründe dafür, warum die Verwendung des neuartigen Lebensmittels den Anforderungen gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) 2015/2283 entspricht.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

*Artikel 4***Anforderungen bezüglich administrativer Daten**

Neben den Informationen gemäß Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 enthält der Antrag folgende administrative Daten:

- a) Name(n) des Herstellers/der Hersteller des neuartigen Lebensmittels (falls nicht identisch mit dem Antragsteller), Anschrift und Kontaktdaten,
- b) Name, Adresse und Kontaktdaten der für das Dossier zuständigen Person, die befugt ist, im Namen des Antragstellers mit der Kommission zu kommunizieren,
- c) Datum der Vorlage des Dossiers,
- d) Inhaltsverzeichnis des Dossiers,
- e) eine ausführliche Liste aller dem Dossier beigefügten Unterlagen, einschließlich Verweise auf Titel, Band- und Seitenangaben,
- f) eine Liste der Teile des Dossiers, die vertraulich behandelt werden sollen, und eine nachprüfbar Begründung gemäß Artikel 23 der Verordnung (EU) 2015/2283 und den Bestimmungen in Anhang II der vorliegenden Verordnung. Wenn zum Herstellungsverfahren vertrauliche Daten vorliegen, muss eine nicht vertrauliche Zusammenfassung des Herstellungsverfahrens vorgelegt werden,
- g) Informationen und Erklärungen zur Untermauerung des Anspruchs des Antragstellers auf die Nutzung der geschützten wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283. Diese Informationen sind in einem separaten Ordner beizufügen.

*Artikel 5***Anforderungen bezüglich wissenschaftlicher Daten**

(1) Das zur Untermauerung eines Antrags auf Zulassung eines neuartigen Lebensmittels vorgelegte Dossier muss eine umfassende Risikobewertung des neuartigen Lebensmittels ermöglichen.

(2) Wenn der Antrag auf Zulassung eines neuartigen Lebensmittels die Verwendung von technisch hergestellten Nanomaterialien gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a Ziffern viii und ix der Verordnung (EU) 2015/2283 beinhaltet, weist der Antragsteller Testmethoden zur Erkennung und Charakterisierung gemäß den Anforderungen von Artikel 10 Absatz 4 der genannten Verordnung nach.

(3) Der Antragsteller legt ein Exemplar der Unterlagen über die bei der Erhebung der Daten eingesetzten Verfahren und verfolgten Strategien vor.

(4) Der Antragsteller legt eine Beschreibung der Strategie für die Sicherheitsbewertung und die entsprechende Strategie für toxikologische Untersuchungen vor und begründet die Einbeziehung oder den Ausschluss bestimmter Studien oder Informationen.

(5) Auf Anfrage legt der Antragsteller Rohdaten der einzelnen — veröffentlichten und unveröffentlichten, vom Antragsteller oder in dessen Auftrag durchgeführten — Studien vor, um seinen Antrag zu untermauern. Diese Informationen umfassen Daten, auf die sich die Schlussfolgerungen der einzelnen Studien und die Ergebnisse der Untersuchungen stützen.

(6) Wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass ein für eine bestimmte Bevölkerungsgruppe vorgesehenes neuartiges Lebensmittel auch von anderen Bevölkerungsgruppen konsumiert wird, müssen die übermittelten Sicherheitsdaten auch diese Gruppen abdecken.

(7) Bei jeder biologischen oder toxikologischen Studie macht der Antragsteller deutlich, ob das Versuchsmaterial der vorgeschlagenen oder der geltenden Spezifikation entspricht. Weicht das Versuchsmaterial von dieser Spezifikation ab, muss der Antragsteller die Relevanz dieser Daten für das betreffende neuartige Lebensmittel nachweisen.

Toxikologische Studien sind in Einrichtungen durchzuführen, die den Anforderungen der Richtlinie 2004/10/EG genügen; wenn solche Untersuchungen außerhalb des Hoheitsgebiets der Europäischen Union durchgeführt werden, sind die „OECD Principles of Good Laboratory Practice“ (OECD-Grundsätze der Guten Laborpraxis) zu befolgen. Der Antragsteller legt einen Nachweis der Konformität mit diesen Anforderungen vor und begründet jegliche Abweichungen von den Standardprotokollen.

(8) Der Antragsteller legt eine Gesamtschlussfolgerung zur Sicherheit der vorgeschlagenen Verwendungszwecke des neuartigen Lebensmittels vor. Die Gesamtbewertung möglicher Risiken für die menschliche Gesundheit erfolgt unter Berücksichtigung der bekannten oder wahrscheinlichen Exposition des Menschen.

*Artikel 6***Überprüfung der Zulässigkeit eines Antrags**

- (1) Nach Erhalt eines Antrags prüft die Kommission unverzüglich, ob der Antrag in den Anwendungsbereich der Verordnung (EU) 2015/2283 fällt und ob der Antrag den Anforderungen gemäß Artikel 10 Absatz 2 der genannten Verordnung entspricht.
- (2) Die Kommission kann die Behörde konsultieren. Die Behörde legt der Kommission innerhalb von 30 Arbeitstagen ein Gutachten dazu vor, ob der Antrag die einschlägigen Anforderungen gemäß Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 erfüllt.
- (3) Die Kommission kann vom Antragsteller zusätzliche Angaben im Zusammenhang mit der Zulässigkeit des Antrags verlangen und gemeinsam mit dem Antragsteller eine Frist festlegen, binnen derer diese Informationen vorgelegt werden müssen.
- (4) Abweichend von Absatz 1 dieses Artikels und unbeschadet des Artikels 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 kann ein Antrag auch dann als zulässig erachtet werden, wenn er nicht alle gemäß den Artikeln 3 bis 5 der vorliegenden Verordnung vorgeschriebenen Elemente enthält, sofern der Antragsteller für jedes fehlende Element eine angemessene Begründung vorgelegt hat.
- (5) Die Kommission unterrichtet den Antragsteller, die Mitgliedstaaten und die Behörde darüber, ob der Antrag zulässig ist oder nicht. Wenn der Antrag für nicht zulässig erachtet wird, begründet die Kommission dies.

*Artikel 7***In das Gutachten der Behörde aufzunehmende Informationen**

- (1) Das Gutachten der Behörde enthält folgende Informationen:
  - a) Identität des neuartigen Lebensmittels,
  - b) Bewertung des Herstellungsprozesses,
  - c) Angaben zur Zusammensetzung,
  - d) Spezifikationen,
  - e) Geschichte der Verwendung des neuartigen Lebensmittels und/oder sein Ursprung,
  - f) vorgeschlagene Verwendungszwecke und Verwendungsmengen sowie voraussichtlicher Konsum,
  - g) Resorption, Verteilung, Metabolisierung und Ausscheidung (ADME),
  - h) ernährungswissenschaftliche Informationen,
  - i) toxikologische Angaben,
  - j) Allergenität,
  - k) eine Gesamtrisikobewertung für das neuartige Lebensmittel im Rahmen der vorgeschlagenen Verwendungszwecke und Verwendungsmengen und ggf. mit Hervorhebung von Unsicherheiten und Einschränkungen,
  - l) überschreitet die ernährungsbedingte Exposition den in der Gesamtrisikobewertung bestimmten gesundheitsbezogenen Referenzwert, ist eine detaillierte Bewertung der ernährungsbedingten Exposition durch das neuartige Lebensmittel vorzunehmen, wobei für jede Lebensmittelkategorie bzw. jedes Lebensmittel, für die bzw. das die Verwendung zugelassen ist oder beantragt wurde, der Anteil an der Gesamtexposition anzugeben ist,
  - m) Schlussfolgerungen.
- (2) Die Kommission kann in ihrem Ersuchen um ein Gutachten der Behörde zusätzliche Informationen anfordern.

*Artikel 8***Übergangsmaßnahmen**

- (1) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission bis zum 1. Januar 2018 die Listen von Anträgen gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283.

- (2) Die Mitgliedstaaten machen alle Informationen, die sie zu jedem Antrag gemäß Absatz 1 erhalten haben, der Kommission zugänglich.
- (3) Jeder Antrag gemäß Absatz 1 dieses Artikels wird vom Antragsteller aktualisiert, um den Anforderungen gemäß Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 und der vorliegenden Verordnung zu entsprechen.
- (4) Abweichend davon gelten die Absätze 1 und 2 nicht für Anträge gemäß Absatz 1 dieses Artikels, für die gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> bis zum 1. Januar 2018 ein Bericht über die Erstprüfung an die Kommission übermittelt wurde, und für die innerhalb des Zeitraums gemäß Artikel 6 Absatz 4 dieser Verordnung keine begründeten Einwände gegen das Inverkehrbringen des betreffenden neuartigen Lebensmittels erhoben wurden.
- (5) Die Frist für die Einreichung der Anträge gemäß Artikel 35 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2015/2283 wird auf den 1. Januar 2019 festgesetzt.

#### Artikel 9

### **Inkrafttreten und Anwendung**

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 20. Dezember 2017

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten (ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1).

ANHANG I

Muster eines Begleitschreibens zu einem Antrag für ein neuartiges Lebensmittel

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Generaldirektion

Direktion

Referat

Datum: .....

Antrag auf Zulassung eines neuartigen Lebensmittels gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283

(Bitte gewünschte Antragsart ankreuzen)

- Antrag auf Zulassung eines neuen neuartigen Lebensmittels.
- Antrag auf Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Verwendungsbedingungen eines bereits zugelassenen neuartigen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Zulassung.
- Antrag auf Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Spezifikationen eines bereits zugelassenen neuartigen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Zulassung.
- Antrag auf Hinzufügung, Streichung oder Änderung zusätzlicher spezifischer Kennzeichnungsvorschriften eines bereits zugelassenen neuartigen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Zulassung.
- Antrag auf Hinzufügung, Streichung oder Änderung von Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen eines bereits zugelassenen neuartigen Lebensmittels. Bitte verweisen Sie auf diese Zulassung.

Der/Die Antragsteller oder sein(e)/ihr(e) Vertreter in der Union

(Name(n), Anschrift(en), ...)

.....

.....

.....

reicht/reichen diesen Antrag im Hinblick auf eine Aktualisierung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel ein.

Identität des neuartigen Lebensmittels (Informationen über die Identität des neuartigen Lebensmittels sollten je nach Kategorie(n), unter die das neuartige Lebensmittel fällt, bereitgestellt werden):

.....

.....

Vertraulichkeit <sup>(1)</sup>. Ggf. ist anzugeben, ob der Antrag auch vertrauliche Daten gemäß Artikel 23 der Verordnung (EU) 2015/2283 einschließt.

- Ja
- Nein

Datenschutz <sup>(2)</sup>. Ggf. ist anzugeben, ob der Antrag auch ein Ersuchen auf den Schutz geschützter Daten gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 einschließt:

- Ja
- Nein

<sup>(1)</sup> Die Antragsteller sollten das in Anhang II festgelegte Format verwenden, um anzugeben, welche Informationen vertraulich behandelt werden sollen, und sollten dieses Ersuchen um Vertraulichkeit mit allen erforderlichen Angaben belegen.

<sup>(2)</sup> Der Antragsteller sollte unter eindeutiger Angabe der Abschnitte und der Seitenzahlen die Teile des Antrags kenntlich machen, die geschützte Daten enthalten, deren Schutz beantragt wird. Der Antragsteller sollte eine nachprüfbare Begründung/Erklärung für den Antrag auf Datenschutz vorlegen.

## Lebensmittelkategorien, Verwendungsbedingungen und Kennzeichnungsvorschriften

Lebensmittelkategorie	Besondere Verwendungsbedingungen	Zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften

Mit freundlichen Grüßen

Unterschrift .....

Anlagen:

- Vollständiges Dossier
  - Zusammenfassung des Dossiers
  - Liste der Teile des Dossiers, die vertraulich behandelt werden sollen, sowie nachprüfbare Begründung für diese Forderungen
  - Informationen zur Begründung des Schutzes geschützter Daten in Bezug auf den Antrag für ein neuartiges Lebensmittel
  - Kopie der administrativen Daten des Antragstellers/der Antragsteller
- \_\_\_\_\_



## ANHANG II

**Begründung für die Vertraulichkeit von Informationen**

Dieser Anhang muss im Laufe des Antragsverfahrens immer dann aktualisiert werden, wenn der Antragsteller ein Ersuchen auf vertrauliche Behandlung von Informationen übermittelt.

Wenn zum Herstellungsverfahren vertrauliche Daten vorliegen, muss eine nicht vertrauliche Zusammenfassung des Herstellungsverfahrens vorgelegt werden.

<b>Informationen, die vertraulich behandelt werden sollen</b>	<b>Begründung</b>
<i>Absatz x.y (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	
<i>Anhang X (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	
<i>Absatz x.y (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	
<i>Anhang X (eingereicht am JJJJ/MM/TT)</i>	

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2470 DER KOMMISSION**  
**vom 20. Dezember 2017**  
**zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283**  
**des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel**

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EU) 2015/2283 sind das Inverkehrbringen und die Verwendung neuartiger Lebensmittel in der Union geregelt.
- (2) Gemäß Artikel 8 der Verordnung (EU) 2015/2283 ist die Kommission verpflichtet, die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel zu erstellen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup> genehmigt oder gemeldet worden sind.
- (3) Die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gilt unbeschadet anderer Bestimmungen, die in branchenspezifischen Rechtsvorschriften festgelegt sind.
- (4) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

**Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel**

Gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 wird die Unionsliste der für das Inverkehrbringen in der Union zugelassenen neuartigen Lebensmittel erstellt und im Anhang der vorliegenden Verordnung dargelegt.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 20. Dezember 2017

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten (ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1).

## ANHANG

## UNIONSLISTE NEUARTIGER LEBENSMITTEL

**Inhalt der Liste**

1. Die Unionsliste besteht aus den Tabellen 1 und 2.
2. Tabelle 1 enthält die zugelassenen neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:
  - Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel
  - Zweite Spalte: Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf. Diese Spalte ist in zwei Unterspalten unterteilt: Spezifizierte Lebensmittelkategorie und Höchstgehalte
  - Dritte Spalte: zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften
  - Vierte Spalte: sonstige Anforderungen
3. Tabelle 2 enthält die Spezifikationen der neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:
  - Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel
  - Zweite Spalte: Spezifikationen

**Tabelle 1: Zugelassene neuartige Lebensmittel**

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>N-Acetyl-D-Neuraminsäure</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „N-Acetyl-D-Neuraminsäure“.</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel, die N-Acetyl-D-Neuraminsäure enthalten, werden mit dem Hinweis versehen, dass das Nahrungsergänzungsmittel nicht an Säuglinge, Kleinkinder oder Kinder unter 10 Jahren verabreicht werden sollte, wenn sie innerhalb eines Zeitraums von 24 Stunden Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter N-Acetyl-D-Neuraminsäure verzehren.</p>	
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 <sup>(1)</sup>	0,05 g/l rekonstituierte Nahrung		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,05 g/kg feste Nahrung		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Im Einklang mit den besonderen Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern, für die die Erzeugnisse bestimmt sind, aber keinesfalls mehr als die Höchstgehalte, die für die den Erzeugnissen entsprechende Kategorie in der Tabelle festgelegt ist		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,2 g/l (Getränke) 1,7 g/kg (Riegel)		
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission <sup>(2)</sup>	1,25 g/kg		
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahoherhitzung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,05 g/l		
	Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, die nach der Fermentation wärmebehandelt wurden, sowie aromatisierte fermentierte Milcherzeugnisse, auch wärmebehandelt	0,05 g/l (Getränke) 0,4 g/kg (feste Nahrung)		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Milchprodukt-Analoga, auch Getränke-weißer	0,05 g/l (Getränke) 0,25 g/kg (feste Nahrung)		
	Getreideriegel	0,5 g/kg		
	Tafelsüßen	8,3 g/kg		
	Getränke auf Obst- und Gemüsebasis	0,05 g/l		
	Aromatisierte Getränke	0,05 g/l		
	Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienauszüge; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreidezubereitungen für Aufgüsse	0,2 g/kg		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (?)	300 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung über 10 Jahren 55 mg/Tag für Säuglinge 130 mg/Tag für Kleinkinder 250 mg/Tag für Kinder zwischen 3 und 10 Jahren		
<b>Getrocknetes Fruchtfleisch von <i>Adansonia digitata</i> (Baobab)</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Baobab-Fruchtfleisch“.	
<b>Extrakt aus Zellkulturen von <i>Ajuga reptans</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln aus einem vergleichbaren Extrakt aus den blühenden oberirdischen Teilen von <i>Ajuga reptans</i>		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>L-Alanyl-L-Glutamin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder			
<b>Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.“.	
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml		
<b>Allanblackia-Saatöl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Allanblackia-Saatöl“.	
	Gelbe Streichfette und Brotaufstriche auf Sahnebasis	20 g/100 g		
<b>Blattextrakt aus <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Gels aus <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. in Nahrungsergänzungsmitteln		
<b>Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphasia superba</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill ( <i>Euphasia superba</i> )“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milchanalog-Erzeugnisse, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseanalog-Erzeugnisse 600 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>		
	Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchanalog-Getränke	80 mg/100 ml		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 ml		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die Allgemeinbevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphasia superba</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill ( <i>Euphasia superba</i> )“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milchanalog-Erzeugnisse, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseanalog-Erzeugnisse 600 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchanalog-Getränke	80 mg/100 ml		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 ml		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die Allgemeinbevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit			



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
<b>Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz <i>Mortierella alpina</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus <i>Mortierella alpina</i> “.	
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Frühgeborene im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
<b>Arganöl aus <i>Argania spinosa</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Arganöl“, und bei Verwendung als Würzmittel ist das Etikett mit dem Hinweis „Pflanzenöl ausschließlich zur Verwendung als Würzmittel“ zu versehen.	
	Als Würzmittel	Keine Angabe		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung als pflanzliches Speiseöl		
<b>Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Astaxanthin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	40-80 mg Oleoresin pro Tag, was ≤ 8 mg Astaxanthin pro Tag entspricht		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Basilikumsamen (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Fruchtsaft und Frucht-/Gemüsesaftmischungen	3 g/200 ml bei Zugabe von ganzen Basilikumsamen ( <i>Ocimum basilicum</i> )		
<b>Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen (Sojabohnen)“ oder „fermentierter Sojaextrakt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	4,5 g/Tag		
<b>Rinder-Lactoferrin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lactoferrin aus Kuhmilch“.	
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 (trinkfertig)	100 mg/100 ml		
	Für Kleinkinder bestimmte Lebensmittel auf Milchbasis (verzehrfertig)	200 mg/100 g		
	Verarbeitete Getreidekost (in fester Form)	670 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Je nach den Bedürfnissen des Einzelnen bis zu 3 g/Tag		
	Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g		
	Getränkemischungen in Pulverform auf Milchbasis (trinkfertig)	330 mg/100 g		
	Getränke auf Basis von fermentierter Milch (einschließlich Joghurtgetränke)	50 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke	120 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Käsebasis	2 000 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Speiseeis	130 mg/100 g		
	Kuchen und feine Backwaren	1 000 mg/100 g		
	Bonbons	750 mg/100 g		
	Kaugummi	3 000 mg/100 g		
<b>Samenöl aus <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „raffiniertes Öl aus <i>Buglossoides</i> “.	
	Milchprodukte und Analoge	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g bei Getränken		
	Käse und Käseerzeugnisse	750 mg/100 g		
	Butter sowie andere Fett- und Ölemulsionen einschließlich Streichfetten (nicht zum Kochen oder Braten)	750 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder	500 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Öl aus <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus <i>Calanus finmarchicus</i> (Krebstier)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,3 g/Tag		
<b>Kaibase (Monomethoxy-polyethylenglycol)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaibase (einschließlich 1,3-Butadien-2-Methylhomopolymer, umgesetzt mit Maleinsäureanhydrid, Ester mit Polyethylenglycolmonomethylether)“ oder „Kaibase (einschließlich CAS-Nr.: 1246080-53-4)“.	
	Kaugummi	8 %		
<b>Kaibase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaibase (einschließlich Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)“ oder „Kaibase (einschließlich CAS-Nr. 9011-16-9)“.	
	Kaugummi	2 %		
<b>Chiaöl aus <i>Salvia hispanica</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiaöl ( <i>Salvia hispanica</i> )“.	
	Fette und Öle	10 %		
	Reines Chiaöl	2 g/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 g/Tag		
<b>Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)“.</li> <li>Bei vorverpacktem Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>) ist eine zusätzliche Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe für den Verbraucher enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g nicht überschritten werden darf.</li> </ol>	
	Broterzeugnisse	5 % (ganzer oder gemahlener Chiasamen)		
	Backwaren	10 % ganzer Chiasamen		
	Frühstückscerealien	10 % ganzer Chiasamen		
	Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen	10 % ganzer Chiasamen		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Fruchtsaft und Frucht-/Gemüsesaftmischungen	15 g/Tag bei Zugabe von ganzem zerstampftem oder gemahlenem Chiasamen		
	Vorverpackter Chiasamen als solcher	15 g ganzer Chiasamen/Tag		
	Fruchtaufstriche	1 % ganze Chiasamen		
	Joghurt	1,3 g ganze Chiasamen pro 100 g Joghurt oder 4,3 g ganze Chiasamen pro 330 g Joghurt (Portion)		
	Sterilisierte Fertiggerichte auf der Basis von Getreidekörnern, Pseudogetreidekörnern und/oder Hülsenfrüchten	5 % ganze Chiasamen		
<b>Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i> “.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag		
<b>Chitin-Glucan-Komplex aus <i>Fomes fomentarius</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan-Komplex aus <i>Fomes fomentarius</i> “.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag		
<b>Chitosanextrakt aus Pilzen (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitosanextrakt aus <i>Agaricus bisporus</i> “ oder „Chitosanextrakt aus <i>Aspergillus niger</i> “.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Chitosan aus Krebstieren in Nahrungsergänzungsmitteln		
<b>Chondroitinsulfat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chondroitinsulfat, gewonnen durch mikrobielle Fermentation und Sulfatierung“.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Schwangere und Stillende	1 200 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Chrompicolinat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Gesamtchrom</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chrompicolinat“.	
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 µg/Tag		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 (*) angereicherte Lebensmittel			
<b>Cistus incanus L. Pandalis (Kraut)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Cistus incanus L. Pandalis (Kraut)“.	
	Kräutertees	Vorgesehene tägliche Aufnahme: 3 g Kräuter/Tag (2 Tassen/Tag)		
<b>Citicolin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Citicolin“. 2. Die Kennzeichnung von Citicolin enthaltenden Lebensmitteln muss den Hinweis tragen, dass das Erzeugnis nicht für den Verzehr durch Kinder bestimmt ist.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 mg pro Portion sowie ein maximaler Verzehr von 1 000 mg pro Tag		
<b>Clostridium butyricum</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)“ oder „Clostridium butyricum (CBM 588)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	$1,35 \times 10^8$ KBE/Tag		
<b>Extrakt aus entfettetem Kakaopulver</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Polyphenole pro Tag zu verzehren, was 1,1 g Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver entspricht.	
	Getreideriegel	1 g/Tag und 300 mg Polyphenole, was höchstens 550 mg Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver in einer Portion Lebensmittel (oder Nahrungsergänzungsmittel) entspricht.		
	Getränke auf Milchbasis			
Sonstige Lebensmittel (einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG), die sich als Träger für funktionale Inhaltsstoffe bewährt haben und typischerweise für den Verzehr durch gesundheitsbewusste Erwachsene angeboten werden.				

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Kakaoextrakt mit geringem Fettanteil</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Kakaoflavanole pro Tag zu verzehren.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	730 mg pro Portion und ca. 1,2 g/Tag		
<b>Koriandersamenöl aus <i>Coriandrum sativum</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Koriandersamenöl“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	600 mg/Tag		
<b>Getrocknete Früchte von <i>Crataegus pinnatifida</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Früchte von <i>Crataegus pinnatifida</i> “.	
	Kräutertees	Im Einklang mit der normalen Verwendung von <i>Crataegus laevigata</i> als Lebensmittel		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG <sup>(5)</sup>			
	Kompott			
<b>α-Cyclodextrin</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „alpha-Cyclodextrin“ oder „α-Cyclodextrin“.	
<b>γ-Cyclodextrin</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Gamma-Cyclodextrin“ oder „γ-Cyclodextrin“.	
<b>Mit Hilfe von <i>Leuconostoc mesenteroides</i> hergestellte Dextranzubereitung</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Dextran“.	
	Backerzeugnisse	5 %		
<b>Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs (mindestens 80 % Diacylglyceride)“.	
	Bratöle			
	Streichfette			
	Salatsoßen			
	Mayonnaise			
	Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Backwaren			
	joghurtartige Erzeugnisse			
<b>Dihydrocapsiat (DHC)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Dihydrocapsiat“. 2. Nahrungsergänzungsmittel, die synthetisches Dihydrocapsiat enthalten, werden auf dem Etikett als „nicht für Kinder unter viereinhalb Jahren geeignet“ ausgewiesen.	
	Getreideriegel	9 mg/100 g		
	Kekse und Kracker	9 mg/100 g		
	Knabberartikel auf Reisbasis	12 mg/100 g		
	Kohlensäurehaltige Getränke, verdünnbare Getränke, Getränke auf Fruchtsaftbasis	1,5 mg/100 ml		
	Gemüsegetränke	2 mg/100 ml		
	Getränke auf Kaffeebasis, Getränke auf Teebasis	1,5 mg/100 ml		
	Aromatisiertes Wasser – ohne Kohlensäure	1 mg/100 ml		
	Wärmebehandelte Haferflocken-Cerealien	2,5 mg/100 g		
	Andere Cerealien	4,5 mg/100 g		
	Speiseeis und gefrorene Desserts auf Milchbasis	4 mg/100 g		
	Puddingmischungen (verzehrfertig)	2 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Joghurtbasis	2 mg/100 g		
	Schokoladenerzeugnisse	7,5 mg/100 g		
Bonbons	27 mg/100 g			
Zuckerfreie Kaugummi	115 mg/100 g			



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Kaffeeweißer	40 mg/100 g		
	Süßungsmittel	200 mg/100 g		
	Suppe (verzehrfertig)	1,1 mg/100 g		
	Salatsoßen	16 mg/100 g		
	Pflanzliches Protein	5 mg/100 g		
	Genussfertige Mahlzeiten	3 mg/Mahlzeit		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	3 mg/Mahlzeit		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	1 mg/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 mg/Einzelaufnahme 9 mg/Tag		
	Nichtalkoholische Getränkemischungen in Pulverform	14,5 mg/kg äquivalent mit 1,5 mg/100 ml		
<b>Getrockneter Extrakt aus Zellkulturen von <i>Lippia citriodora</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrockneter Extrakt aus <i>Lippia citriodora</i> aus HTN@Vb-Zellkulturen“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus den Blättern von <i>Lippia citriodora</i> in Nahrungsergänzungsmitteln		
<b>Extrakt aus Zellkulturen von <i>Echinacea angustifolia</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln aus einem vergleichbaren Extrakt aus den Wurzeln von <i>Echinacea angustifolia</i>		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Öl aus <i>Echium plantagineum</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „raffiniertes Echium-Öl“.	
	Erzeugnisse auf Milchbasis und Trinkjoghurts, angeboten in Einzelportionen	250 mg/100 g; 75 mg/100 g für Getränke		
	Käsezubereitungen	750 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	750 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
<b>Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Kennzeichnung muss den Hinweis tragen, dass die Verbraucher nicht mehr als 300 mg Extrakt pro Tag verzehren sollten.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	150 mg Extrakt in einer Portion Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel			
<b>L-Ergothionein</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „L-Ergothionein“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	30 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung (ausgenommen Schwangere und Stillende) 20 mg/Tag für Kinder über 3 Jahren		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Eisen(III)-Natrium-EDTA</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte (ausgedrückt als wasserfreies EDTA)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eisen(III)-Natrium-EDTA“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	18 mg/Tag für Kinder 75 mg/Tag für Erwachsene		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 mg/100 g		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel			
<b>Eisen(II)-Ammoniumphosphat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eisen(II)-Ammoniumphosphat“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der Richtlinie 2002/46/EG, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zu verwenden		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel			
<b>Peptide aus dem Fisch <i>Sardinops sagax</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Peptidzerzeugnis aus Fisch</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Peptide aus Fisch ( <i>Sardinops sagax</i> )“.	
	Lebensmittel auf Joghurtbasis, Joghurtgetränke, fermentierte Milcherzeugnisse und Milchpulver	0,48 g/100 g (verzehrfertig)		
	Aromatisiertes Wasser und Getränke auf Gemüsebasis	0,3 g/100 g (verzehrfertig)		
	Frühstückscerealien	2 g/100 g		
	Suppen, Eintöpfe und Suppenpulver	0,3 g/100 g (verzehrfertig)		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Flavonoiden aus <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	<p>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.“.</p> <p>2. In der Kennzeichnung der Lebensmittel, denen das Produkt als neuartige Lebensmittelzutat zugesetzt wurde, ist anzugeben, dass:</p> <p>a) das Produkt von Schwangeren und Stillenden, Kindern und Jugendlichen nicht verzehrt werden sollte; und</p> <p>b) das Produkt bei Einnahme verschreibungspflichtiger Medikamente nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte und</p> <p>c) höchstens 120 mg Flavonoide pro Tag verzehrt werden sollten.</p> <p>3. Die Menge an Flavonoiden im fertigen Lebensmittel ist in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben.</p>	Flavonoide enthaltende Getränke sind dem Endverbraucher als Einzelportionen anzubieten.
	Getränke auf Milchbasis	120 mg/Tag		
	Getränke auf Joghurtbasis			
	Getränke auf Obst- oder Gemüsebasis			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	120 mg/Tag		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	120 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	120 mg/Tag		
<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Fucus vesiculosus</i> “.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung	250 mg/Tag		
<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Undaria pinnatifida</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Undaria pinnatifida</i> “.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung	250 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>2'-Fucosyllactose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „2'-Fucosyllactose“.</li> <li>Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die 2'-Fucosyllactose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag andere Lebensmittel mit zugesetzter 2'-Fucosyllactose verzehrt werden.</li> <li>Die Kennzeichnung von für Kleinkinder bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die 2'-Fucosyllactose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter 2'-Fucosyllactose verzehrt werden.</li> </ol>	
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultraheißbehandlung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	1,2 g/l		
	Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis	1,2 g/l für Getränke		
		19,2 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	1,2 g/l für Getränke		
		19,2 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer	1,2 g/l für Getränke		
		12 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
		400 g/kg für Getränkeweißer		
	Getreideriegel	12 g/kg		
Tafelsüßen	200 g/kg			
Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Endprodukt, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird			
Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Endprodukt, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke  1,2 g/l für verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	1,2 g/l für Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse einzeln zugesetzt oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacton-neotetraose, im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	4,8 g/l für Getränke  40 g/kg für Riegel		
	Brot und Teigwaren mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission	60 g/kg		
	Aromatisierte Getränke	1,2 g/l		
	Kaffee, Tee (ausgenommen Schwarztee), Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienauszüge; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreidezubereitungen für Aufgüsse sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Erzeugnisse	9,6 g/l – die Höchstgehalte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge	3,0 g/Tag für die allgemeine Bevölkerung  1,2 g/Tag für Kleinkinder		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Galacto-Oligosaccharid</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte (ausgedrückt als Verhältnis von kg Galacto-Oligosaccharid/kg Endlebensmittel)</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	0,333		
	Milch	0,020		
	Milchgetränke	0,030		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	0,020		
	Milchanalog-Getränke	0,020		
	Joghurt	0,033		
	Dessertspeisen auf Milchbasis	0,043		
	Gefrorene Milchdesserts	0,043		
	Fruchtgetränke und Energydrinks	0,021		
	Mahlzeitersatzgetränke für Säuglinge	0,012		
	Säfte für Säuglinge und Kleinkinder	0,025		
	Joghurtgetränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,024		
	Nachspeisen für Säuglinge und Kleinkinder	0,027		
	Snacks für Säuglinge und Kleinkinder	0,143		
Cerealien für Säuglinge und Kleinkinder	0,027			
Getränke zur Deckung der besonderen Erfordernisse bei intensiver Muskelanstrengung, insbesondere von Sportlern	0,013			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte (ausgedrückt als Verhältnis von kg Galacto-Oligosaccharid/kg Endlebensmittel)</i>		
	Saft	0,021		
		0,059		
	Fruchtzubereitungen	0,125		
	Riegel	0,125		
	Getreide	0,125		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,008		
<b>Glucosamin HCl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung			
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Glucosaminsulfat KCl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
<b>Glucosaminsulfat NaCl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
<b>Guarkernmehl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Guarkernmehl“.</p> <p>2. Auf den Etiketten von Lebensmitteln, die Guarkernmehl enthalten, ist ein sichtbarer Hinweis auf die mögliche Exposition von Kindern unter 8 Jahren und auf die damit verbundenen Risiken von Verdauungsbeschwerden anzubringen.</p> <p>Beispiel: „Ein übermäßiger Verzehr dieser Produkte kann zu Verdauungsbeschwerden führen, insbesondere bei Kindern unter 8 Jahren.“</p> <p>3. Bei Milchprodukten mit Zerealien in Zweikammer-Verpackung muss die Gebrauchsanleitung einen sichtbaren Hinweis darauf enthalten, dass die Getreideflocken vor dem Verzehr mit dem Milchzeugnis zu mischen sind, um dem eventuellen Risiko der Magen-Darm-Obstruktion Rechnung zu tragen.</p>	
	Frische Milcherzeugnisse wie Joghurt, fermentierte Milch, Frischkäse und andere Milchprodukte	1,5 g/100 g		
	Flüssige Lebensmittel aus Obst oder Gemüse (wie Smoothies)	1,8 g/100 g		
	Kompott aus Obst oder Gemüse	3,25 g/100 g		
	Zerealien in Verbindung mit Milchprodukten in Zweikammer-Verpackung	10 g /100 g in den Getreideflocken Nicht im Milchzeugnis enthalten 1 g/100 g im verzehrfertigen Produkt		
<b>Mit <i>Bacteroides xyloxydans</i> fermentierte wärmebehandelte Milchzeugnisse</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Fermentierte Milcherzeugnisse (in flüssiger, halbflüssiger und sprühgetrockneter Form).			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Hydroxytyrosol</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hydroxytyrosol“.</p> <p>In der Kennzeichnung der Hydroxytyrosol enthaltenden Lebensmittelprodukte sind folgende Angaben zu machen:</p> <p>a) „Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht von Kindern unter drei Jahren, Schwangeren und Stillenden verzehrt werden.“</p> <p>b) Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht zum Kochen, Backen oder Braten verwendet werden“.</p>	
	Fisch- und Pflanzenöle (ausgenommen Olivenöl und Oliventresteröl gemäß Anhang VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (6)), die als solche in Verkehr gebracht werden	0,215 g/kg		
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche in Verkehr gebracht werden	0,175 g/kg		
<b>Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eis-strukturierendes Protein“.</p>	
	Speiseeis	0,01 %		
<b>Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszüge aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i>“.</p>	
	Kräutertees	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren wässrigen Extrakts aus den getrockneten Blättern von <i>Ilex paraguariensis</i> in Kräutertees und Nahrungsergänzungsmitteln		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			
<b>Isomalto-Oligosaccharid</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomalto-Oligosaccharid“.</p> <p>2. Lebensmittel, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalten, müssen als „Quelle von Glucose“ ausgewiesen werden.</p>	
	Brennwertverminderte alkoholfreie Getränke	6,5 %		
	Energydrinks	5,0 %		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler (einschließlich isotonischer Getränke)	6,5 %		
	Fruchtsäfte	5 %		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Verarbeitetes Gemüse und Gemüsesäfte	5 %		
	Andere alkoholfreie Getränke	5 %		
	Getreideriegel	10 %		
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	20 %		
	Frühstücksgetreideriegel	25 %		
	Bonbons	97 %		
	Kaubonbons/Schokoriegel	25 %		
	Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (als Riegel oder auf Milchbasis)	20 %		
<b>Isomaltulose</b>	Keine Angabe		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomaltulose“.</li> <li>2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen „Isomaltulose ist eine Glukose- und Fruktosequelle“.</li> </ol>	
<b>Lactit</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Lactit“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (Kapseln oder Tabletten) für Erwachsene	20 g/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Lacto-N-neotetraose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lacto-N-neotetraose“.</li> <li>Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto-N-neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto-N-neotetraose verzehrt werden.</li> <li>Die Kennzeichnung von für Kleinkinder bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto-N-neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto-N-neotetraose verzehrt werden.</li> </ol>	
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultraheißbehandlung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l		
	Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer	0,6 g/l für Getränke 6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke 200 g/kg für Getränkeweißer		
	Getreideriegel	6 g/kg		
	Tafelsüßen	100 g/kg		
	Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2'-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2'-O-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke 0,6 g/l für verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	0,6 g/l für Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse einzeln zugesetzt oder zusammen mit 2'-O-Fucosyllactose, in Konzentrationen von bis zu 1,2 g/l im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Endprodukt, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	2,4 g/l für Getränke 20 g/kg für Riegel		
	Brot und Teigwaren mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission	30 g/kg		
	Aromatisierte Getränke	0,6 g/l		
	Kaffee, Tee (ausgenommen Schwarztee), Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienauszüge; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreidezubereitungen für Aufgüsse sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Erzeugnisse	4,8 g/l – die Höchstgehalte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge	1,5 g/Tag für die allgemeine Bevölkerung 0,6 g/Tag für Kleinkinder		
<b>Extrakt aus den Blättern der Luzerne (<i>Medicago sativa</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eiweiß aus der Luzerne ( <i>Medicago sativa</i> )“ oder „Eiweiß aus Alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> )“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	10 g/Tag		
<b>Lycopin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung der besonderen Erfordernisse bei intensiver Muskelanstrengung, insbesondere von Sportlern	2,5 mg/100 g		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit		
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g		
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g		
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g		
	Brot (einschließlich Knäckebrötchen)	3 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung der besonderen Erfordernisse bei intensiver Muskelanstrengung, insbesondere von Sportlern	2,5 mg/100 g		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit		
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g		
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g		
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g		
	Brot (einschließlich Knäckebrötchen)	3 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag		
<b>Lycopin aus Tomaten</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung der besonderen Erfordernisse bei intensiver Muskelanstrengung, insbesondere von Sportlern	2,5 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>			
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit			
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g			
	Fette und Öle	10 mg/100 g			
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g			
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind			
<b>Lycopin-Oleoresin aus Tomaten</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Lycopin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.		
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g			
	Getränke zur Deckung der besonderen Erfordernisse bei intensiver Muskelanstrengung, insbesondere von Sportlern	2,5 mg/100 g			
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit			
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g			
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g			



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Lycopin</i>		
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g		
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
<b>Magnesiumcitratmalat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Magnesiumcitratmalat“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			
<b>Magnolienrindenextrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Magnolienrindenextrakt“.	
	Pfefferminz (Süßwaren)	0,2 % zur Atemerfrischung. Bei Zusatz von maximal 0,2 % und einem Kaugummi-/Pfefferminz-Stückgewicht von maximal 1,5 g enthält jede verabreichte Kaugummi-/Pfefferminz-Dosis höchstens 3 mg Magnolienrindenextrakt.		
	Kaugummi			
<b>Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Maiskeimölauszug“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 g/Tag		
	Kaugummi	2 %		
<b>Methylcellulose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Methylcellulose“.	Methylcellulose darf nicht in spezieller Kleinkindnahrung verwendet werden.
	Speiseeis	2 %		
	Aromatisierte Getränke			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Aromatisierte oder nicht aromatisierte fermentierte Milcherzeugnisse			
	Kalte Nachspeisen (Milch-, Fett-, Obst- und Getreideprodukte und Produkte auf Eibasis)			
	Obstzubereitungen (in Form von Fruchtfleisch, Püree oder Kompott)			
	Suppen und Brühen			
<b>(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz“ oder „5MTHF-Glucosamin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG als Folatquelle			
<b>Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Silicium</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Organisches Silicium (Monomethylsilantriol)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (in flüssiger Form)	10,40 mg/Tag		
<b>Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszug aus dem Pilz <i>Lentinula edodes</i> “ oder „Auszug aus dem Shiitake-Pilz“.	
	Broterzeugnisse	2 ml/100 g		
	Erfrischungsgetränke	0,5 ml/100 ml		
	Fertiggerichte	2,5 ml je Mahlzeit		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	1,5 ml/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,5 ml je Tagesdosis		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Noni-Fruchtsaft (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nonisaft“ oder „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Saft“.	
	Getränke auf Basis von pasteurisierten Früchten und pasteurisiertem Fruchtnektar	30 ml pro Anwendung (bis zu 100 % Noni-Saft) oder 20 ml zweimal täglich, höchstens 40 ml pro Tag		
<b>Noni-Fruchtsaftpulver (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6,6 g/Tag (entspricht 30 ml Noni-Saft)	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nonisaftpulver“ oder „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Saftpulver“.	
<b>Nonifruchtpüree und -konzentrat (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet bei Fruchtmark: „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Fruchtpüree“ oder „Nonifruchtpüree“, bei Fruchtkonzentrat: „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Fruchtkonzentrat“ oder „Nonifruchtkonzentrat“.	
		Fruchtmark		
	Bonbons/Süßwaren	45 g/100 g		
	Getreideriegel	53 g/100 g		
	Nährstoffgetränkemischungen in Pulverform (Trockengewicht)	53 g/100 g		
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	11 g/100 g		
	Eiscreme und Sorbet	31 g/100 g		
	Joghurt	12 g/100 g		
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	53 g/100 g		
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	53 g/100 g		
	Frühstückscerealien (Vollkorn)	88 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	133 g/100 g Menge vor der Verarbeitung, die ein Endgewicht des Produkts von 100 g ergibt.		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	31 g/100 g		
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	88 g/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	26 g/Tag		
		Fruchtkonzentrat		
	Bonbons/Süßwaren	10 g/100 g		
	Getreideriegel	12 g/100 g		
	Nährstoffgetränkemischungen in Pulverform (Trockengewicht)	12 g/100 g		
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	3 g/100 g		
	Eiscreme und Sorbet	7 g/100 g		
	Joghurt	3 g/100 g		
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	12 g/100 g		
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	12 g/100 g		
	Frühstückscerealien (Vollkorn)	20 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	30 g/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	7 g/100 g		
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	20 g/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6 g/Tag		
<b>Noniblätter (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Blätter“ oder „Blätter von <i>Morinda-citrifolia</i>“.</p> <p>2. Die Verbraucher sollten darauf hingewiesen werden, dass bei der Zubereitung einer Tasse Tee nicht mehr als 1 g getrocknete und geröstete Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> verwendet werden sollten.</p>	
	Für die Zubereitung von Aufgüssen	Für die Zubereitung einer Tasse Tee darf höchstens 1 g getrocknete und geröstete Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> verwendet werden.		
<b>Nonifruchtpulver (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nonifruchtpulver“ oder „ <i>Morinda-citrifolia</i> -Fruchtpulver“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,4 g/Tag		
<b>Mikroalge <i>Odontella aurita</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Mikroalge <i>Odontella aurita</i> “.	
	Aromatisierte Teigwaren	1,5 %		
	Fischsuppen	1 %		
	Schüssel-Pasteten mit Meeresfrüchten	0,5 %		
	Brühe-Zubereitungen	1 %		
	Kräcker	1,5 %		
	Panierter Tiefkühlfisch	1,5 %		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Phytosterinen/Phytostanolen</i>	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten	1. Die Erzeugnisse, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalten, sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion/Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen/Tag) an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen enthalten.		
	Erzeugnisse auf Milchbasis, wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte Milch-erzeugnisse, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, Erzeugnisse auf Basis fermentierter Milch, wie z. B. Joghurt und Erzeugnisse auf Käsebasis (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen das Milchfett reduziert und das Fett oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde	2. Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g.		
	Sojagetränke	3. Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.		
	Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen			
<b>Aus Kalmaren gewonnenes Öl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kalmarenöl“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoga 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>		
	Backwaren (Brot und Brötchen)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	200 mg/Mahlzeit		
<b>Hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die fraglichen Fruchtzubereitungen als solche und jedes Produkt, in dem diese verwendet werden, sind mit dem Zusatz „hochdruckpasteurisiert“ zu kennzeichnen.	
	Art der Früchte: Apfel, Aprikose, Banane, Brombeere, Blaubeere, Kirsche, Kokosnuss, Feige, Traube, Pampelmuse, Mandarine, Mango, Melone, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Himbeere, Rhabarber, Erdbeere			
<b>Phosphatierte Maisstärke</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phosphatierte Maisstärke“.	
	Backwaren	15 %		
	Teigwaren			
	Frühstückscerealien			
	Getreideriegel			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Phosphatidylserin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fisch-Phosphatidylserin“.	
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3 500 mg/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	300 mg/Tag		
<b>Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Phosphatidylserin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin“.	
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
<b>Phospholipidprodukt mit gleichen Anteilen an Phosphatidylserin und Phosphatidsäure</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Phosphatidylserin</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin und -Phosphatidsäure“.	Das Produkt ist nicht zur Vermarktung an Schwangere oder Stillende bestimmt.
	Frühstückscerealien	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalt an Phosphatidylserin</i>		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Joghurtähnliche Produkte auf Sojabasis	80 mg/100 g		
	Joghurtdrinks	50 mg/100 g		
	Joghurtähnliche Sojadrinks	50 mg/100 g		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	800 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
<b>Phospholipide aus Flüssigeigelb</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Keine Angabe			
<b>Phytoglycogen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phytoglycogen“.	
	Verarbeitete Lebensmittel	25 %		
<b>Phytosterine/Phytostanole</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	
	Reisgetränke	1. Sie sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion je Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen je Tag) an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen enthalten.  Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g.  Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.		
	Roggenbrot mit Mehl, das $\geq 50$ % Roggen (Vollkornroggenmehl, ganze oder grob geschrotete Roggenkörner und Roggenflocken) und $\leq 30$ % Weizen enthält; und mit $\leq 4$ % Zuckerzusatz, kein Fettzusatz.			
Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen				

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Sojagetränke			
	Milchartige Erzeugnisse, wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte milchartige Erzeugnisse, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, bei denen das Milchfett reduziert oder das Milchfett und/oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde			
	Erzeugnisse auf Basis fermentierter Milch, wie z. B. Joghurt und käseartige Erzeugnisse (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen das Milchfett reduziert und das Fett oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde			
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2007, mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten			
<b>Pflaumenkernöl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Zum Braten und als Würzmittel	Im Einklang mit der normalen Verwendung als pflanzliches Speiseöl		
<b>Kartoffelproteine (koaguliert) und daraus hergestellte Hydrolysate</b>	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kartoffelprotein“.	

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Prolylloligopeptidase (Enzymzubereitung)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Prolylloligopeptidase“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine erwachsene Bevölkerung	120 PPU/Tag (2,7 g Enzymzubereitung/Tag) ( $2 \times 10^6$ PPI/Tag) PPU – Prolyl Peptidase Units oder Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International		
<b>Proteinextrakt aus der Schweineniere</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 Kapseln/Tag, Entspricht 12,6 mg Konzentrat aus der Schweineniere/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gehalt an Diaminoxidase (DAO): 0,9 mg/Tag (3 Kapseln mit einem Gehalt von 0,3 mg/Kapsel)		
<b>Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapsölauszug“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,5 g je Portion als Tagesdosis empfohlen		
<b>Rapssamenprotein</b>	Als pflanzliche Proteinquelle in Lebensmitteln, außer in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapssamenprotein“.</li> <li>Jedes Rapssamenprotein enthaltende Lebensmittel muss den Hinweis tragen, dass diese Lebensmittelzutat bei Verbrauchern mit Allergie gegen Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse allergische Reaktionen auslösen kann. Dieser Hinweis ist gegebenenfalls in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste anzubringen.</li> </ol>	

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>trans-Resveratrol</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „trans-Resveratrol“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die trans-Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (in Form von Kapseln oder Tabletten)	150 mg/Tag		
<b>trans-Resveratrol (mikrobielle Quelle)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „trans-Resveratrol“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die trans-Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines Extrakts von Resveratrol aus Spiess-Knöterich ( <i>Fallopia japonica</i> ) in Nahrungsergänzungsmitteln		
<b>Hahnenkammextrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hahnenkammextrakt“ oder „Jung-hahnenkammextrakt“.	
	Getränke auf Milchbasis	40 mg/100g oder mg/100 ml		
	Fermentierte Getränke auf Milchbasis	80 mg/100g oder mg/100 ml		
	Joghurtartige Erzeugnisse	65 mg/100g oder mg/100 ml		
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100g oder mg/100 ml		
<b>Sacha-Inchi-Öl aus <i>Plukenetia volubilis</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sacha-Inchi-Öl <i>Plukenetia volubilis</i> “.	
	Wie Leinöl	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Leinöl		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Salatrim</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Brennwertreduziertes Fett (Salatrim)“.</li> <li>2. Dabei ist anzugeben, dass übermäßiger Verzehr zu Magen-Darm-Störungen führen kann.</li> <li>3. Anzugeben ist ferner, dass die betreffenden Erzeugnisse nicht für Kinder bestimmt sind.</li> </ol>	
	Back- und Süßwaren			
<b>DHA- und EPA-reiches Öl aus <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „DHA- und EPA-reiches Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.“.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Schwangere und Stillende	3 000 mg/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Schwangere und Stillende	450 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA</i>		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoge, ausgenommen Getränke	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei bei Sojamilch- und Milchimitationserzeugnissen (ausgenommen Getränke)		
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei bei Milcherzeugnissen (auch Milch, <i>fromage frais</i> und Joghurtherzeugnisse, ausgenommen Getränke)		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchanaloggetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)-Öl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> (ATCC PTA-9695)“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoga 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission				
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen	
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>			
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g			
	Getreideriegel	500 mg/100 g			
	Speisefette	360 mg/100 g			
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchanaloggetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml			
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 g			
<b>Schizochytrium sp.-Öl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> “.		
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g			
	Milcherzeugnis-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoga 600 mg/100 g			
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g			
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung			
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende			



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiteratz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchanaloggetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Schizochytrium sp. (T18)-Öl</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp. (T18)</i> “.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoga, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoga 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission				
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an DHA</i>		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchanaloggetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 g		
<b>Fermentierter Sojabohnenextrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fermentierter Sojabohnenextrakt“.</li> <li>Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die fermentierten Sojabohnenextrakt enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.</li> </ol>	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (Kapseln, Tabletten oder Pulverform), ausgenommen solche für Schwangere und Stillende	100 mg/Tag		
<b>Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt (<i>Triticum aestivum</i>)</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene	Gleichwertig mit max. 6 mg/Tag Spermidin		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Sucromalt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<p>1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sucromalt“.</p> <p>2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen, dass das Produkt eine Glukose- und Fruktosequelle ist.</p>	
	Keine Angabe			
<b>Zuckerrohr-Faser</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>		
	Brot	8 %		
	Backwaren	5 %		
	Fleischerzeugnisse	3 %		
	Würzmittel und Gewürze	3 %		
	Geriebene Käse	2 %		
	Lebensmittel für spezielle Diäten	5 %		
	Soßen	2 %		
	Getränke	5 %		
<b>Sonnenblumenöl-Extrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sonnenblumenöl-Extrakt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,1 g/Tag		
<b>Getrocknete Mikroalgen der Art <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i> “ oder „Getrocknete Mikroalgen <i>T. chuii</i> “.	
	Soßen	20 % oder 250 mg/Tag		
	Spezialsalze	1 %		
	Würzmittel	250 mg/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Therapon barcoo/Omega-Barsch</b>	Wird verwendet wie Lachs, also für die Zubereitung kulinarischer Fischgerichte und -erzeugnisse (gekocht, roh, geräuchert und gebraten)			
<b>D-Tagatose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „D-Tagatose“.</li> <li>Alle Produkte, deren Gehalt an D-Tagatose 15 g pro Portion übersteigt und alle Getränke mit mehr als 1 % D-Tagatose (wie verzehrt) müssen den Hinweis tragen: „Ein übermäßiger Verzehr dieser Produkte kann abführende Wirkung haben“.</li> </ol>	
	Keine Angabe			
<b>Stark taxifolinhaltiger Extrakt</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Stark taxifolinhaltiger Extrakt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Kleinkinder, Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren	100 mg/Tag		
<b>Trehalose</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Trehalose“, was in der Kennzeichnung des Produkts als solches sowie in der Zutatenliste der das Produkt enthaltenden Lebensmittel erscheinen muss.</li> <li>Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen: „Trehalose ist eine Glucosequelle“.</li> </ol>	
	Keine Angabe			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>UV-behandelte Pilze</b> ( <i>Agaricus bisporus</i> )	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>2</sub></i>		
	Pilze ( <i>Agaricus bisporus</i> )	10 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g Frischgewicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels oder des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelte Pilze“ .</li> <li>Zusätzlich zu der Bezeichnung ist in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels als solches bzw. des jeweiligen Lebensmittels der Hinweis anzubringen „der Vitamin-D-Gehalt wurde durch kontrollierte Exposition gegenüber UV-Licht erhöht“ oder „der Vitamin-D<sub>2</sub>-Gehalt wurde durch UV-Behandlung erhöht“.</li> </ol>	
<b>UV-behandelte Bäckerhefe</b> ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>2</sub></i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Vitamin-D-Hefe“ oder „Vitamin-D <sub>2</sub> -Hefe“.	
	Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebene Brötchen	5 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g		
	Hefe-getriebene Feinbackwaren	5 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 µg Vitamin D <sub>2</sub> /Tag		
<b>UV-behandeltes Brot</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>2</sub></i>	Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels enthalten ist, ist durch den Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ zu ergänzen.	
	Hefegetriebenes Brot und hefegetriebenes Kleingebäck (ohne Auflage)	3 µg Vitamin D <sub>2</sub> /100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>UV-behandelte Milch</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an Vitamin D<sub>3</sub></i>	1. Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelt“. 2. Enthält UV-behandelte Milch eine Menge von Vitamin D, die gemäß Anhang XIII Teil A Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates als signifikant erachtet wird, so wird der in der Kennzeichnung anzugebenden Bezeichnung der Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ oder „Milch mit durch UV-Behandlung erzeugtem Vitamin D“ beigefügt.	
	Pasteurisierte Vollmilch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	5-32 µg/kg für die Allgemeinbevölkerung (ausgenommen Säuglinge)		
	Pasteurisierte teilentrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	1-15 µg/kg für die Allgemeinbevölkerung (ausgenommen Säuglinge)		
<b>Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon)</b>	Im Einklang mit der Richtlinie 2002/46/EG, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zu verwenden		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Menachinon“ oder „Vitamin K <sub>2</sub> “.	
<b>Extrakt aus Weizenkleie</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Extrakt aus Weizenkleie“.	„Extrakt aus Weizenkleie“ darf nicht als Nahrungsergänzungsmittel oder als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln in Verkehr gebracht werden. Er darf auch nicht Säuglingsnahrung zugesetzt werden.
	Bier und verwandte Erzeugnisse	0,4 g/100 g		
	Fertiggetreideerzeugnisse	9 g/100 g		
	Milcherzeugnisse	2,4 g/100 g		
	Obst- und Gemüsesäfte	0,6 g/100 g		
	Erfrischungsgetränke	0,6 g/100 g		
	Fleischzubereitungen	2 g/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Hefe-Beta-Glucane</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an reinen Beta-Glucanen aus Hefe (Saccharomyces cerevisiae)</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )-Beta-Glucane“	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag für Kinder über 12 Jahren und die allgemeine erwachsene Bevölkerung 0,675 g/Tag für Kinder unter 12 Jahren		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,275 g/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag		
	Getränke auf Frucht- und/oder Gemüsesaftbasis, einschließlich Konzentrat und dehydrierte Säfte	1,3 g/kg		
	Getränke mit Fruchtgeschmack	0,8 g/kg		
	Pulver für die Zubereitung von Kakaogetränken	38,3 g/kg (Pulver)		
	Sonstige Getränke	0,8 g/kg (verzehrfertig)		
		7 g/kg (Pulver)		
	Getreideriegel	6 g/kg		
Frühstückscerealien	15,3 g/kg			



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte an reinen Beta-Glucanen aus Hefe (Saccharomyces cerevisiae)</i>		
	Ballaststoffreiche warm zuzubereitende Instant-Vollkorn-Frühstückscerealien	1,5 g/kg		
	Kekse	6,7 g/kg		
	Kräcker	6,7 g/kg		
	Getränke auf Milchbasis	3,8 g/kg		
	Fermentierte Milcherzeugnisse	3,8 g/kg		
	Milcherzeugnis-Analoga	3,8 g/kg		
	Trockenmilch/Milchpulver	25,5 g/kg		
	Suppen und Suppenmischungen	0,9 g/kg (verzehrfertig)		
1,8 g/kg (kondensiert)				
6,3 g/kg (Pulver)				
	Schokolade und Süßwaren	4 g/kg		
	Proteinriegel und -pulver	19,1 g/kg		
	Konfitüren, Marmeladen und andere Fruchtaufstriche	11,3 g/kg		
<b>Zeaxanthin</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zeaxanthin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
<b>Zink-L-pidolat</b>	<i>Spezifizierte Lebensmittelkategorie</i>	<i>Höchstgehalte</i>	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zink-L-pidolat“.	
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	3 g/Tag		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind			
	Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung			
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Juni 2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 92/52/EWG des Rates, der Richtlinien 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG und 2006/141/EG der Kommission, der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnungen (EG) Nr. 41/2009 und (EG) Nr. 953/2009 der Kommission (ABl. L 181 vom 29.6.2013, S. 35).

<sup>(2)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (ABl. L 228 vom 31.7.2014, S. 5).

<sup>(3)</sup> Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel (ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51).

<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26).

<sup>(5)</sup> 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 67).

<sup>(6)</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

Tabelle 2: Spezifikationen

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<p><b>N-Acetyl-D-Neuraminsäure</b></p>	<p><b>Beschreibung:</b>  N-Acetyl-D-Neuraminsäure ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver.</p> <p><b>Definition:</b></p> <p><b>Chemische Bezeichnung:</b>  IUPAC-Bezeichnungen:  N-Acetyl-D-Neuraminsäure (Dihydrat)  5-Acetamido-3,5-didesoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsäure (Dihydrat)  Synonyme:  Sialinsäure (Dihydrat)</p> <p><b>Chemische Formel:</b>  <math>C_{11}H_{19}NO_9</math> (Säure)  <math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (Dihydrat)</p> <p><b>Molmasse:</b>  309,3 Da (Säure)  345,3 (309,3 + 36,0) (Dihydrat)</p> <p><b>CAS-Nr.:</b>  131-48-6 (freie Säure)  50795-27-2 (Dihydrat)</p> <p><b>Spezifikation:</b>  Beschreibung: weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver  pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 1,7-2,5  N-Acetyl-D-Neuraminsäure (Dihydrat): &gt; 97,0 %  Wasser (Dihydrat: 10,4 %) ≤ 12,5 % (w/w)  Sulfatasche: &lt; 0,2 % (w/w)  Essigsäure (als freie Säure und/oder Natriumacetat) &lt; 0,5 % (w/w)</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Eisen: &lt; 20,0 mg/kg  Blei: &lt; 0,1 mg/kg  Restproteingehalt: &lt; 0,01 % (w/w)</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Lösungsmittelreste:</b>            2-Propanol: &lt; 0,1 % (w/w)            Aceton: &lt; 0,1 % (w/w)            Ethylacetat: &lt; 0,1 % (w/w)</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar            Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: &lt; 500 KBE/g            Enterobakterien: in 10 g nicht nachweisbar  <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: in 10 g nicht nachweisbar  <i>Listeria monocytogenes</i>: in 25 g nicht nachweisbar  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 KBE/g            Hefen: &lt; 10 KBE/g            Schimmelpilze: &lt; 10 KBE/g            Restgehalt an Endotoxinen: &lt; 10 EU/mg            KBE: koloniebildende Einheiten; EU: Endotoxineinheiten (Endotoxin Units).</p>
<p><b>Getrocknetes Fruchtfleisch von <i>Adansonia digitata</i> (Baobab)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Die Früchte werden von Baobab-Bäumen (<i>Adansonia digitata</i>) geerntet. Die harten Schalen werden aufgebrochen und das Fruchtfleisch wird von den Samen und der Schale getrennt. Anschließend wird das Fruchtfleisch gemahlen, in grobe und feine Partikel getrennt (3 bis 600 µ groß) und verpackt.</p> <p><b>Typische Nahrungsbestandteile:</b>            Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7            Protein (g/100 g): 1,8-9,3            Fett (g/100 g): 0-1,6            Gesamtkohlenhydrate (g/100 g): 76,3-89,5            Gesamtzucker (als Glucose): 15,2-36,5            Natrium (mg/100 g): 0,1-25,2</p> <p><b>Analytische Spezifikationen:</b>            Fremdstoffe: höchstens 0,2 %            Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7            Asche (g/100 g): 3,8-6,6</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Extrakt aus Zellkulturen von <i>Ajuga reptans</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Ein hydroalkoholischer Extrakt aus Gewebekulturen von <i>Ajuga reptans</i> L., der im Wesentlichen gleichwertig ist mit Extrakten aus den blühenden oberirdischen Teilen von <i>Ajuga reptans</i>, die aus traditionellen Kulturen gewonnen werden.</p>
<b>L-Alanyl-L-Glutamin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  L-Alanyl-L-Glutamin wird gewonnen durch Fermentation mittels eines genetisch veränderten Stamms von <i>Escherichia coli</i>. Während der Fermentation wird die Zutat in das Wachstumsmedium sekretiert, aus dem es anschließend gelöst und auf eine Konzentration von &gt; 98 % aufgereinigt wird.</p> <p>Aussehen: weißes kristallines Pulver  Reinheit: &gt; 98 %  Infrarot-Spektroskopie: konform mit Bezugsnorm  Aussehen der Lösung: farblos und klar  Gehalt (Trockensubstanz): 98-102 %  Verwandte Stoffe (jeweils): ≤ 0,2 %  Glührückstand: ≤ 0,1 %  Trocknungsverlust: ≤ 0,5 %  Optische Rotation: + 9,0 - + 11,0°  pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0-6,0  Ammonium (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %  Chlorid (Cl): ≤ 0,020 %  Sulfat (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  <i>Escherichia coli</i>: keine/g</p>
<b>Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Öl aus der Mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.  Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl  Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 %  Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 %  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1,0 %  DHA-Gehalt: ≥ 32 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Allanblackia-Saatöl</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  <i>Allanblackia</i>-Saatöl wird aus den Samen der folgenden <i>Allanblackia</i>-Spezies gewonnen: <i>A. floribunda</i> (andere Bezeichnung für <i>A. parviflora</i>) und <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Fettsäurezusammensetzung:</b>  Laurinsäure (C12:0): &lt; 1,0 %  Myristinsäure (C14:0): &lt; 1,0 %  Palmitinsäure (C16:0): &lt; 2,0 %  Palmitoleinsäure (C16:1): &lt; 1,0 %  Stearinsäure (C18:0): 45-58 %  Ölsäure (C18:1): 40-51 %  Linolsäure (C18:2): &lt; 1,0 %  γ-Linolensäure (C18:3): &lt; 1,0 %  Arachinsäure (C20:0): &lt; 1,0 %  Freie Fettsäuren: max 0,1 %</p> <p><b>Merkmale:</b>  <i>trans</i>-Fettsäuren: max 0,5 %  Peroxidzahl: max 0,8 meq/kg  Jodzahl: &lt; 46 g/100 g  Unverseifbare Bestandteile: max 1,0 %  Verseifungszahl: 185-198 mg KOH/g</p>
<b>Blattextrakt aus <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Aus den Blättern von <i>Aloe macroclada</i> Baker gewonnenes Geleextraktpulver ist im Wesentlichen gleichwertig mit demselben Gel, das aus den Blättern von <i>Aloe vera</i> L. Burm. gewonnen wird.</p> <p>Asche: 25 %  Ballaststoffe: 28,6 %  Fett: 2,7 %  Feuchtigkeit: 4,7 %  Polysaccharide: 9,5 %  Protein: 1,63 %  Glucose: 8,9 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphasia superba</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Zur Gewinnung von Lipidextrakt aus antarktischem Krill (<i>Euphasia superba</i>) wird zerdrückter tiefgefrorener antarktischer Krill oder getrocknetes Krillmehl einer Lipid-Extraktion mithilfe eines zugelassenen Extraktionsmittels (im Sinne der Richtlinie 2009/32/EG) unterzogen. Proteine und Krillmaterial werden durch Filtrierung aus dem Lipidextrakt entfernt. Extraktionsmittel und Wasserrückstände werden durch Verdampfung entfernt.</p> <p>Verseifungszahl: ≤ 230 mg KOH/g  Peroxidzahl (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg Öl  Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 3 % bzw. 0,6, ausgedrückt als Wasseraktivität bei 25 °C  Phospholipide: 35-50 %  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1 %  EPA (Eicosapentaensäure): ≥ 9 %  DHA (Docosahexaensäure): ≥ 5 %</p>
<b>Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphasia superba</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Phospholipidreiches Öl wird aus antarktischem Krill (<i>Euphasia superba</i>) gewonnen durch wiederholtes Auswaschen mit einem (gemäß der Richtlinie 2009/32/EG) zugelassenen Lösungsmittel mit dem Ziel, den Phospholipidgehalt des Öls zu erhöhen. Die Lösungsmittel werden durch Verdampfung aus dem Enderzeugnis entfernt.</p> <p>Verseifungszahl: ≤ 230 mg KOH/g  Peroxidzahl (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg Öl  Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (<i>Euphasia superba</i>) enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden.  Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 3 % bzw. 0,6, ausgedrückt als Wasseraktivität bei 25 °C  Phospholipide: ≥ 60 %  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1 %  EPA (Eicosapentaensäure): ≥ 9 %  DHA (Docosahexaensäure): ≥ 5 %</p>
<b>Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz <i>Mortierella alpina</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Das klargelbe arachidonsäurereiche Öl wird durch Fermentation aus den nichtgenetisch veränderten Stämmen IS-4, I49-N18 und FJRK-MA01 des Pilzes <i>Mortierella alpina</i> gewonnen, wobei eine geeignete Flüssigkeit eingesetzt wird. Das Öl wird anschließend aus der Biomasse extrahiert und gereinigt.</p> <p>Arachidonsäure: ≥ 40 Gew.-% des Gesamtfettsäuregehalts  Freie Fettsäuren: ≤ 0,45 % des Gesamtfettsäuregehalts  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 0,5 % des Gesamtfettsäuregehalts  Unverseifbare Bestandteile: ≤ 1,5 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Peroxidzahl: ≤ 5 meq/kg Anisidinzahl: ≤ 20 Säurezahl: ≤ 1,0 KOH/g Feuchtigkeit: ≤ 0,5 %
<b>Arganöl aus <i>Argania spinosa</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Arganöl ist das Öl, das durch Kaltpressung aus den mandelförmigen Kernen der Früchte von <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels gewonnen wird. Die Kerne können vor dem Pressen geröstet werden, dürfen aber nicht direkt mit den Flammen in Berührung kommen.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>            Palmitinsäure (C16:0): 12-15 %            Stearinsäure (C18:0): 5-7 %            Ölsäure (C18:1): 43-50 %            Linolsäure (C18:2): 29-36 %            Unverseifbare Bestandteile: 0,3-2 %            Gesamtsterole: 100-500 mg/100 g            Gesamttocopherole: 16-90 mg/100 g            Ölsäuregehalt: 0,2-1,5 %            Peroxidzahl: &lt; 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<b>Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Astaxanthin ist ein Carotinoid, das aus der Alge <i>Haematococcus pluvialis</i> gewonnen wird. Die Alge kann auf unterschiedliche Weise angebaut werden: in geschlossenen Systemen unter Einwirkung von Sonnenlicht oder streng kontrollierter Exposition gegenüber künstlichem Licht, alternativ in offenen Teichen. Die Algenzellen werden geerntet und getrocknet; das Oleoresin wird mittels überkritischem CO<sub>2</sub> oder mittels Ethylacetat als Lösungsmittel extrahiert. Das Astaxanthin wird verdünnt und unter Verwendung von Olivenöl, Safloröl, Sonnenblumenöl oder MKT (mittelkettigen Triglyceriden) auf 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % oder 20 % standardisiert.</p> <p><b>Zusammensetzung des Oleoresins:</b>            Fett: 42,2-99 %            Protein: 0,3-4,4 %            Kohlenhydrate: 0-52,8 %            Ballaststoffe: &lt; 1,0 %            Asche: 0,0-4,2 %            Spezifikation des Carotenoids in Gew.-%            Gesamtastaxanthine: 2,9-11,1 %</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>9-cis-Astaxanthin: 0,3-17,3 %  13-cis-Astaxanthin: 0,2-7,0 %  Astaxanthinmonoester: 79,8-91,5 %  Astaxanthindiester: 0,16-19,0 %  β-Carotin: 0,01-0,3 %  Lutein: 0-1,8 %  Canthaxanthin: 0-1,30 %</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl aerober Bakterien: &lt; 3 000 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: &lt; 100 KBE/g  Coliforme: &lt; 10 KBE/g  <i>E. coli</i>: negativ  Salmonellen: negativ  <i>Staphylococcus</i>: negativ</p>
<b>Basilikumsamen (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i> L.) gehört der Familie der <i>Lamiaceae</i> innerhalb der Ordnung der Lippenblütlerartigen (<i>Lamiales</i>), an. Der Samen wird nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Durch (optisches, mechanisches) Filtern muss Basilikumsamen höchster Reinheit sichergestellt werden. Das Verfahren zur Herstellung von Fruchtsaft und Mischgetränken aus Obst/Gemüse mit Basilikumsamen (<i>Ocimum basilicum</i>) umfasst das Vorquellen und Pasteurisieren des Samens. Es sind mikrobiologische Kontrollen und ein Überwachungssystem vorhanden.</p> <p>Trockensubstanz: 94,1 %  Protein: 20,7 %  Fett: 24,4 %  Kohlenhydrate: 1,7 %  Ballaststoffe 40,5 % (Verfahren: AOAC 958.29)  Asche: 6,78 %</p>
<b>Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen (Touchi-Extrakt) ist ein feines hellbraunes, proteinreiches Pulver, das mittels Wasserextraktion aus kleinen, mit <i>Aspergillus oryzae</i> fermentierten Sojabohnen (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) gewonnen wird. Der Extrakt enthält einen alpha-Glucosidase-Hemmer.</p> <p><b>Merkmale:</b>  Fett: ≤ 1,0 %  Protein: ≥ 55 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Wasser: ≤ 7,0 %  Asche: ≤ 10 %  Kohlenhydrate: ≥ 20 %  alpha-Glucosidase-hemmende Aktivität: IC50 mindestens 0,025 mg/ml  Sojaisoflavone ≤ 0,3 g/100 g</p>
<b>Rinder-Lactoferrin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Rinder-Lactoferrin ist ein Protein, das natürlich in Kuhmilch vorkommt. Es ist ein eisenbindendes Glycoprotein von etwa 77 kDa und besteht aus einer einzigen Polypeptidkette aus 689 Aminosäuren.  Herstellungsverfahren: Rinder-Lactoferrin wird aus entrahmter Milch oder Käsemolke durch Ionenaustausch und anschließende Ultrafiltrationsprozesse isoliert. Dann wird es gefrier- oder sprühgetrocknet, und große Teilchen werden ausgesiebt. Es ist ein nahezu geruchloses, leicht rosafarbenes Pulver.</p> <p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften von Rinder-Lactoferrin:</b>  Feuchtigkeit: &lt; 4,5 %  Asche: &lt; 1,5 %  Arsen: &lt; 2,0 mg/kg  Eisen: &lt; 350 mg/kg  Protein: &gt; 93 %  davon Rinder-Lactoferrin: &gt; 95 %  sonstige Proteine: &lt; 5,0 %  pH (2 %ige Lösung, 20 °C): 5,2-7,2  Löslichkeit (2 %ige Lösung, 20 °C) vollständig</p>
<b>Samenöl aus <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Raffiniertes Öl aus <i>Buglossoides</i> wird aus Samen von <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I. M. Johnst. gewonnen.</p> <p>Alpha-Linolensäure: ≥ 35 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  Stearidonsäure: ≥ 15 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  Linolsäure: ≥ 8,0 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 2 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  Säurezahl: ≤ 0,6 mg KOH/g  Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg  Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 %  Proteingehalt (Gesamtstickstoff): ≤ 10 µg/ml  Pyrrolizidinalkaloide: Nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Öl aus <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Das neuartige Lebensmittel ist ein rubinrotes, leicht viskoses Öl mit leichtem Schalentiergeruch, das aus dem Kriebstier (marines Zooplankton) <i>Calanus finmarchicus</i> gewonnen wird. Die Zutat besteht hauptsächlich aus Wachsestern (&gt; 85 %) mit geringen Mengen an Triglyceriden und anderen neutralen Lipiden.</p> <p><b>Spezifikation:</b> Wasser: &lt; 1,0 % Wachsester: &gt; 85 % Gesamtfettsäuren: &gt; 46 % Eicosapentaensäure (EPA): &gt; 3,0 % Docosahexaensäure (DHA): &gt; 4,0 % Gesamtfettalkohole: &gt; 28 % C20:1 n-9 Fettalkohol: &gt; 9,0 % C22:1 n-11 Fettalkohol: &gt; 12 % <i>trans</i>-Fettsäuren: &lt; 1,0 % Astaxanthinester: &lt; 0,1 % Peroxidzahl: ≤ 3,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<b>Kaibase (Monomethoxy-polyethylenglycol)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein synthetisches Polymer (Patentnummer WO2006016179). Sie besteht aus verzweigten Polymeren von Monomethoxy-polyethylenglycol (MPEG), die auf Polyisopren-g-Maleinsäureanhydrid (PIP-g-MA) gepfropft sind, und aus MPEG in seinem Ausgangszustand (weniger als 35 Gew.-%).</p> <p>Weiß bis cremefarben. CAS-Nr.: 1246080-53-4</p> <p><b>Merkmale:</b> Feuchtigkeit: &lt; 5,0 % Aluminium: &lt; 3,0 mg/kg Lithium: &lt; 0,5 mg/kg Nickel: &lt; 0,5 mg/kg Anhydridrückstände: &lt; 15 µmol/g Polydispersitätsindex: &lt; 1,4 Isopren: &lt; 0,05 mg/kg Ethylenoxid: &lt; 0,2 mg/kg Freies Maleinsäureanhydrid: &lt; 0,1 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Gesamtoligomere (weniger als 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg  Ethylenglycol: &lt; 200 mg/kg  Diethylenglycol: &lt; 30 mg/kg  Monoethylenglycolmethylether: &lt; 3,0 mg/kg  Diethylenglycolmethylether: &lt; 4,0 mg/kg  Triethylenglycolmethylether: &lt; 7,0 mg/kg  1,4-Dioxan: &lt; 2,0 mg/kg  Formaldehyd: &lt; 10 mg/kg</p>
<b>Kaubase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer ist ein wasserfreies Copolymer von Methylvinylether und Maleinsäure.  Frei fließendes, weißes bis weißgraues Pulver.  CAS-Nr.: 9011-16-9</p> <p><b>Reinheit:</b>  Testwert: Mindestens 99,5 % in Trockenmasse  Spezifische Viskosität (1 % MEK): 2-10  Methylvinyletherrückstände: ≤ 150 ppm  Maleinsäurerückstände: ≤ 250 ppm  Acetaldehyd: ≤ 500 ppm  Methanol: ≤ 500 ppm  Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm  Schwermetalle insgesamt: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl der aeroben Keime: ≤ 500 KBE/g  Schimmelpilze/Hefe: ≤ 500 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: Test mit negativem Befund  Salmonellen: Test mit negativem Befund  <i>Staphylococcus aureus</i>: Test mit negativem Befund  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Test mit negativem Befund</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Chiaöl aus <i>Salvia hispanica</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Chiaöl wird durch Kaltpressung aus Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i> L.) (99,9 % rein) hergestellt. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt. Die Herstellung kann auch durch Extraktion mit überkritischem CO<sub>2</sub> erfolgen.</p> <p><b>Herstellungsverfahren:</b> Hergestellt durch Kaltpressung. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt.</p> <p>Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 2,0 %  Peroxidzahl: ≤ 10 meq/kg  Unlösliche Verunreinigungen: ≤ 0,05 %  alpha-Linolensäure: ≥ 60 %  Linolsäure: 15-20 %</p>
<b>Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Chia (<i>Salvia hispanica</i>) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der <i>Labiatae</i>. Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.</p> <p>Trockenmasse: 90-97 %  Protein: 15-26 %  Fett: 18-39 %  Kohlenhydrate (*): 18-43 %  Rohfaser (**): 18-43 %  Asche: 3-7 %</p> <p>(*) Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt (EU: verfügbare Kohlenhydrate = Zucker + Stärke).  (**) Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.</p> <p><b>Herstellungsverfahren:</b> Das Verfahren zur Herstellung von Fruchtsäften und Fruchtsaftmischungen mit Chiasamen umfasst das Vorquellen und Pasteurisieren des Samens. Es sind mikrobiologische Kontrollen und ein Überwachungssystem vorhanden.</p>
<b>Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Chitin-Glucan wird aus dem Mycel von <i>Aspergillus niger</i> gewonnen, es ist ein gelbliches, geruchloses, frei fließendes Pulver. Sein Gehalt an Trockensubstanz beträgt mindestens 90 %.</p> <p>Chitin-Glucan setzt sich vor allem aus zwei Polysacchariden zusammen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von N-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1398-61-4);</li> <li>— Beta(1,3)-Glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9).</li> </ul>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Trocknungsverlust: ≤ 10 %</p> <p>Chitin-Glucan: ≥ 90 %</p> <p>Verhältnis von Chitin zu Glucan: 30:70 bis 60:40</p> <p>Asche: ≤ 3,0 %</p> <p>Lipide: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteine: ≤ 6,0 %</p>
<p><b>Chitin-Glucan-Komplex aus <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Der Chitin-Glucan-Komplex wird aus den Zellwänden der Fruchtkörper des Pilzes <i>Fomes fomentarius</i> gewonnen. Er besteht hauptsächlich aus zwei Polysacchariden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von N-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1 398-61-4);</li> <li>— Beta(1,3)(1,6)-D-Glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9).</li> </ul> <p>Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Reinigen, Zerkleinern und Mahlen, Einweichen in Wasser und Erhitzen in einer alkalischen Lösung, Waschen, Trocknen. Während des Herstellungsverfahrens wird keine Hydrolyse durchgeführt.</p> <p>Aussehen: Pulver, geruchlos, geschmacklos, braun</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Feuchtigkeit: ≤ 15 %</p> <p>Asche: ≤ 3,0 %</p> <p>Chitin-Glucan: ≥ 90 %</p> <p>Verhältnis von Chitin zu Glucan: 70:20</p> <p>Gesamtkohlenhydrate, ausgenommen Glucane: ≤ 0,1 %</p> <p>Proteine: ≤ 2,0 %</p> <p>Lipide: ≤ 1,0 %</p> <p>Melanine: ≤ 8,3 %</p> <p>Zusatzstoffe: keine</p> <p>pH: 6,7-7,5</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Blei (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Cadmium (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Quecksilber (ppm): ≤ 0,03</p> <p>Arsen (ppm): ≤ 0,20</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtgehalt mesophile Bakterien: <math>\leq 10^3/g</math>  Hefen und Schimmelpilze: <math>\leq 10^3/g</math>  Coliforme bei 30 °C: <math>\leq 10^3/g</math>  <i>E. coli</i>: <math>\leq 10/g</math>  Salmonellen und andere pathogene Bakterien: in 25 g nicht nachweisbar</p>
<p><b>Chitosanextrakt aus Pilzen</b>  (<i>Agaricus bisporus</i>;  <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Der Chitosanextrakt (der hauptsächlich poly(D-glucosamin) enthält) wird aus Stämmen von <i>Agaricus bisporus</i> oder aus dem Myzel von <i>Aspergillus niger</i> gewonnen.  Das patentierte Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Extraktion und Deacetylierung (Hydrolyse) in alkalischem Medium, Solubilisierung in saurem Medium, Ausfällung in alkalischem Medium, Waschen und Trocknen.  Synonym: Poly(D-Glucosamin)  CAS-Nummer Chitosan: 9012-76-4  Formel Chitosan: <math>(C_6H_{11}NO_4)_n</math>  Beschaffenheit: feines, frei fließendes Pulver  Aussehen: Cremefarben bis leicht bräunlich  Geruch: geruchlos</p> <p><b>Reinheit:</b>  Chitosangehalt (% w/w Trockengewicht): 85  Glucangehalt (% w/w Trockengewicht): <math>\leq 15</math>  Trocknungsverlust (% w/w Trockengewicht): <math>\leq 10</math>  Viskosität (1 % in 1 %iger Essigsäure): 1-15  Grad der Acetylierung (in % Mol/Frischmasse): 0-30  Viskosität (1 % in 1 %iger Essigsäure) (mPa.s): 1-14 bei Chitosan aus <i>Aspergillus niger</i>; 12-25 bei Chitin aus <i>Agaricus bisporus</i>  Asche (Gew.-%/Trockengewicht): <math>\leq 3,0</math>  Protein (% w/Trockengewicht): <math>\leq 2,0</math>  Partikelgröße: <math>&gt; 100</math> nm  Stampfdichte (<math>g/cm^3</math>): 0,7-1,0  Fettbindevermögen 800x 9 w/Frischmasse: ok</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Schwermetalle:</b>  Quecksilber (ppm): ≤ 0,1  Blei (ppm): ≤ 1,0  Arsen (ppm): ≤ 1,0  Cadmium (ppm): ≤ 0,5</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Aerobe Keime insgesamt (KBE/g): ≤ 10<sup>3</sup>  Hefen und Schimmelpilze insgesamt (KBE/g): ≤ 10<sup>3</sup>  <i>Escherichia coli</i> (KBE/g): ≤ 10  Enterobacteriaceae (KBE/g): ≤ 10  Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar  <i>Listeria monocytogenes</i>: in 25 g nicht nachweisbar</p>
<b>Chondroitinsulfat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Chondroitinsulfat (Natriumsalz) ist ein Biosyntheseprodukt. Es wird durch chemische Sulfatierung von mittels Fermentation des Bakteriums <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 Stamm U1-41 (ATCC 24502) gewonnenem Chondroitin hergestellt.  Chondroitinsulfat (Natriumsalz) (% Trockenmasse): 95-105  MWw (Massenmittel) (kDa): 5-12  MWn (Zahlenmittel) (kDa): 4-11  Dispersität (<math>w_h/w_{0,05}</math>): ≤ 0,7  Sulfatierungsmuster (<math>\Delta Di-6S</math>) (%): ≤ 85  Trocknungsverlust (%) (105 °C bei konstantem Gewicht): ≤ 10,0  Glührückstand (% Trockenmasse): 20-30  Protein (% Trockenmasse): ≤ 0,5  Endotoxine (EU/mg): ≤ 100  Organische Verunreinigungen insgesamt (mg/kg): ≤ 50</p>
<b>Chrompicolinat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Chrompicolinat ist ein rötliches frei fließendes Pulver, schwer löslich in Wasser bei pH 7. Das Salz ist auch löslich in polaren organischen Lösungsmitteln.  Chemische Bezeichnung: Tris(2-Pyridincarboxylat-N,O)Chrom(III)- oder 2-Pyridincarbonsäure-Chrom(III)-Salz  CAS-Nr.: 14639-25-9</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Chemische Formel: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Chemische Eigenschaften: Chrompicolinat: $\geq 95 \%$ Chrom (III): 12-13 % Chrom (VI): nicht nachweisbar Wasser: $\leq 4,0 \%$
<b>Cistus incanus L. Pandalis (Kraut)</b>	<p><b>Beschreibung:</b>  <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (Kraut); Art aus der Familie der <i>Cistaceae</i> und im Mittelmeerraum auf der Halbinsel Chalkidiki beheimatet.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>            Feuchtigkeit: 9-10 g/100 g Kraut            Protein: 6,1 g/100 g Kraut            Fett: 1,6 g/100 g Kraut            Kohlenhydrate: 50,1 g/100 g Kraut            Ballaststoffe: 27,1 g/100 g Kraut            Mineralstoffe: 4,4 g/100 g Kraut</p> <p style="padding-left: 20px;">Natrium: 0,18 g            Kalium: 0,75 g            Magnesium: 0,24 g            Calcium: 1,0 g            Eisen: 65 mg</p> <p>Vitamin B1: 3,0 µg            Vitamin B2: 30 µg            Vitamin B6: 54 µg            Vitamin C: 28 mg            Vitamin A: weniger als 0,1 mg            Vitamin E: 40-50 mg            Alpha-Tocopherol: 20-50 mg            Beta- und Gamma-Tocopherole: 2-15 mg            Delta-Tocopherol: 0,1-2 mg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Citicolin</b>	<p><b>Citicolin (synthetisch)</b></p> <p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Citicolin besteht aus Cytosin, Ribose, Pyrophosphat und Cholin.  Weißes kristallines Pulver  Chemische Bezeichnung: Cholin Cytidin-5'-pyrophosphat, Cytidin-5'-(trihydrogen diphosphat) P'-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, inneres Salz  Chemische Formel: C<sub>14</sub>H<sub>26</sub>N<sub>4</sub>O<sub>11</sub>P<sub>2</sub>  Molmasse: 488,32 g/mol  CAS-Nr.: 987-78-0  pH (Probelösung von 1 %) 2,5-3,5</p> <p><b>Reinheit:</b>  Mindestgehalt: ≥ 98 %, bezogen auf die Trockenmasse  Trocknungsverlust (bei 100 °C über 4 Std.): ≤ 5,0 %  Ammonium: ≤ 0,05 %  Arsen: höchstens 2 ppm  Freie Phosphorsäuren: ≤ 0,1 %  5'-Cytidylsäure: ≤ 1,0 %</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>3</sup> KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10<sup>2</sup> KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><b>Citicolin (microbiell)</b></p> <p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Wird gewonnen durch Fermentation mittels eines genetisch veränderten Stamms von <i>E. coli</i> (BCT19/p40k).  Die Spezifikation für das mikrobielle Citicolin ist mit derjenigen für das zugelassene synthetische Citicolin identisch.</p>
<b>Clostridium butyricum</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588) ist eine grampositive, sporenbildende, obligat anaerobe, nichtpathogene, nicht genetisch veränderte Bakterie. Depotnummer: FERM BP-2789</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>3</sup> KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: In 1 g nicht nachweisbar</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: In 1 g nicht nachweisbar  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: In 1 g nicht nachweisbar  Hefen und Schimmelpilze: <math>\leq 10^2</math> KBE/g</p>
<b>Extrakt aus entfettetem Kakaopulver</b>	<p>Extrakt aus Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)  Aussehen: Dunkelbraunes Pulver ohne sichtbare Verunreinigungen  Physikalisch-chemische Eigenschaften:  Polyphenolgehalt: mind. 55,0 % GAE  Theobromingehalt: max. 10,0 %  Aschegehalt: max. 5,0 %  Feuchtigkeitsgehalt: max. 8,0 %  Schüttdichte: 0,40-0,55 g/cm<sup>3</sup>  pH: 5,0-6,5  Lösungsmittelreste: max. 500 ppm</p>
<b>Kakaoextrakt mit geringem Fettanteil</b>	<p>Extrakt aus fettarmem Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)  Aussehen: dunkelrotes bis -violett Pulver  Kakaoextrakt, Konzentrat: mind. 99 %  Siliciumdioxid (technischer Hilfsstoff): max. 1,0 %  Kakaoflavane: mind. 300 mg/g  (-) Epicatechin: mind. 45 mg/g  Trocknungsverlust: max. 5,0 %</p>
<b>Koriandersamenöl aus <i>Coriandrum sativum</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Koriandersamenöl ist ein Fettsäureglyceride enthaltendes Öl, das aus den Samen der Korianderpflanze <i>Coriandrum sativum</i> L. gewonnen wird.  Leicht gelbliche Farbe, milder Geschmack  CAS-Nr.: 8008-52-4  Fettsäurezusammensetzung:  Palmitinsäure (C16:0): 2-5 %  Stearinsäure (C18:0): &lt; 1,5 %  Petroselinensäure (<i>cis</i>-C18:1(n-12)): 60-75 %  Ölsäure (<i>cis</i>-C18:1 (n-9)): 8-15 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Linolsäure (C18:2): 12-19 %  <math>\alpha</math>-Linolensäure (C18:3): &lt; 1,0 %  <math>trans</math>-Fettsäuren: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p><b>Reinheit:</b>  Refraktionsindex (20 °C): 1,466-1,474  Säurezahl: <math>\leq</math> 2,5 mg KOH/g  Peroxidzahl: <math>\leq</math> 5,0 meq/kg  Iodzahl: 88-110 Einheiten  Verseifungszahl: 186-200 mg KOH/g  Unverseifbare Fraktion: <math>\leq</math> 15 g/kg</p>
<p><b>Getrocknete Früchte von <i>Crataegus pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Getrocknete Früchte der im nördlichen China und in Korea beheimateten Art <i>Crataegus pinnatifida</i> aus der Familie der <i>Rosaceae</i>.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>  Trockenmasse: 80 %  Kohlenhydrate: 55 g/kg Frischgewicht  Fructose: 26,5-29,3 g/100 g  Glucose: 25,5-28,1 g/100 g  Vitamin C: 29,1 mg/100 g Frischgewicht  Natrium: 2,9 g/100 g Frischgewicht</p> <p>Kompott wird hergestellt durch eine thermische Behandlung des genießbaren Teils einer oder mehrerer Obstsorten, ganz oder in Stücken, passiert oder unpassiert und ohne nennenswerte Konzentration. Es können Zucker, Wasser, Apfelwein, Gewürze und Zitronensaft verwendet werden.</p>
<p><b><math>\alpha</math>-Cyclodextrin</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus sechs <math>\alpha</math>-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglykosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) aus hydrolysierten Stärke hergestellt wird. <math>\alpha</math>-Cyclodextrin kann mit einer der folgenden Methoden gewonnen und gereinigt werden: Ausfällung eines Komplexes von <math>\alpha</math>-Cyclodextrin mit 1-Decanol, Auflösen in Wasser bei erhöhter Temperatur und erneute Ausfällung, Entfernen des Komplexbildners mittels Dampfdestillation und Kristallisation von <math>\alpha</math>-Cyclodextrin aus der Lösung; oder Chromatografie mit Ionen-Austausch und Gel-Filtration, dann Kristallisation von <math>\alpha</math>-Cyclodextrin aus der gereinigten Mutterlauge; oder Membrantrennverfahren wie Ultra-Filtration und Umkehrosmose. Beschreibung: Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer kristalliner Feststoff</p> <p>Synonyme: <math>\alpha</math>-Cyclodextrin, <math>\alpha</math>-Dextrin, Cyclohexaamylose, Cyclomaltohexaose, <math>\alpha</math>-Cycloamylose</p> <p>Chemische Bezeichnung: Cyclohexaamylose</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>CAS-Nr.: 10016-20-3</p> <p>Chemische Formel: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>Formelgewicht: 972,85</p> <p>Gehalt: <math>\geq 98 \%</math> (Trockensubstanz)</p> <p><b>Eigenschaften:</b></p> <p>Schmelzbereich: Zersetzt sich oberhalb von 278 °C</p> <p>Löslichkeit: Leicht wasserlöslich. Sehr gering löslich in Ethanol</p> <p>Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: Zwischen <math>+145^\circ</math> und <math>+151^\circ</math> (1 %ige Lösung)</p> <p>Chromatografie: Die Retentions-Zeit für den Haupt-Peak in einem Flüssigchromatogramm der Probe entspricht der für <math>\alpha</math>-Cyclodextrin in einem Chromatogramm von Referenz-<math>\alpha</math>-Cyclodextrin (erhältlich bei <i>Consortium für elektrochemische Industrie GmbH</i>, München, Deutschland, oder <i>Wacker Biochem Group</i>, Adrian, MI, USA) unter den in „Verfahren zur Gehaltsbestimmung“ beschriebenen Bedingungen.</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Wasser: <math>\leq 11 \%</math> (Karl-Fischer-Methode)</p> <p>Rest-Komplexbildner: <math>\leq 20</math> mg/kg (1-Decanol)</p> <p>Reduzierende Stoffe: <math>\leq 0,5 \%</math> (als Glucose)</p> <p>Sulfatasche: <math>\leq 0,1 \%</math></p> <p>Blei: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Verfahren zur Gehaltsbestimmung:</b></p> <p>Der Gehalt wird mit Flüssig-Chromatografie wie folgt bestimmt:</p> <p>Probenlösung: Sorgfältig etwa 100 mg der Probe abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen (10-15 Min.) und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen. Durch einen 0,45-Mikrometer-Filter filtrieren.</p> <p>Referenzlösung: Sorgfältig etwa 100 mg <math>\alpha</math>-Cyclodextrin abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen.</p> <p>Chromatografie: Flüssigchromatograf, ausgerüstet mit einem Refraktionsindexdetektor und einem Gerät für eine Integralaufzeichnung.</p> <p>Säule und Packung: Nucleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 <math>\mu</math>m) (<i>Macherey &amp; Nagel Co.</i> Düren, Deutschland) oder ähnlich.</p> <p>Länge: 250 mm</p> <p>Durchmesser: 4 mm</p> <p>Temperatur: 40 °C</p> <p>Mobile Phase: Acetonitril/Wasser (67/33, v/v)</p> <p>Flussrate: 2,0 ml/min</p> <p>Injektionsvolumen: 10 <math>\mu</math>l</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Verfahren: Die Probenlösung in den Chromatografen einspritzen, das Chromatogramm aufzeichnen und die Fläche des <math>\alpha</math>-CD-Peak messen. Den prozentualen Anteil an <math>\alpha</math>-Cyclodextrin in der Analyseprobe wie folgt berechnen:</p> <p>% <math>\alpha</math>-Cyclodextrin (auf Trockenbasis) = <math>100 \times (AS/AR)</math> (WR/WS)</p> <p>wobei</p> <p>AS und AR die Flächen der <math>\alpha</math>-Cyclodextrin-Peaks der Probenlösung bzw. der Referenzlösung sind und WS und WR die Gewichte (mg) der Analyseprobe bzw. des Referenz-<math>\alpha</math>-Cyclodextrins, korrigiert um den Wassergehalt, sind.</p>
<b><math>\gamma</math>-Cyclodextrin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus acht <math>\alpha</math>-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglykosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) auf hydrolysierte Stärke hergestellt wird. Wiederfindung und Reinigung von <math>\gamma</math>-Cyclodextrin können durch Ausfällung eines Komplexes von <math>\gamma</math>-Cyclodextrin mit 8-Cyclohexadecen-1-on, Auflösen des Komplexes in Wasser und n-Decan, Steam-stripping der wässrigen Phase und Kristallisation aus der Lösung erfolgen.</p> <p>Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer, kristalliner Feststoff</p> <p>Synonyme: <math>\gamma</math>-Cyclodextrin, <math>\gamma</math>-Dextrin, Cyclooctaamylose, Cyclomaltooctaose, <math>\gamma</math>-Cycloamylase</p> <p>Chemische Bezeichnung: Cyclooctaamylose</p> <p>CAS-Nr.: 17465-86-0</p> <p>Chemische Formel: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math></p> <p>Gehalt: <math>\geq 98</math> % (Trockensubstanz)</p> <p><b>Eigenschaften:</b></p> <p>Schmelzbereich: Zersetzt sich oberhalb von 285 °C</p> <p>Löslichkeit: Leicht wasserlöslich; sehr gering löslich in Ethanol</p> <p>Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: Zwischen + 174 ° und + 180 ° (1 %ige Lösung)</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Wasser: <math>\leq 11</math> %</p> <p>Rest-Komplexiermittel (8-Cyclohexadecen-1-on (CHDC)): <math>\leq 4</math> mg/kg</p> <p>Lösungsmittelreste (n-Decan): <math>\leq 6</math> mg/kg</p> <p>Reduzierende Stoffe: <math>\leq 0,5</math> % (als Glucose)</p> <p>Sulfatasche: <math>\leq 0,1</math> %</p>
<b>Mit Hilfe von <i>Leuconostoc mesenteroides</i> hergestellte Dextranzubereitung</b>	<p><b>1. Pulverform:</b></p> <p>Kohlenhydrate: 60 % mit: (Dextran: 50 %, Mannit: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucose: 9,2 %)</p> <p>Protein: 6,5 %</p> <p>Lipid: 0,5 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Milchsäure: 10 %  Ethanol: Spuren  Asche: 13 %  Feuchtigkeit: 10 %</p> <p><b>2. Flüssige Form:</b></p> <p>Kohlenhydrate: 12 % mit: (Dextran: 6,9 %, Mannit: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucrose: 2,2 %)  Protein: 2,0 %  Lipid: 0,1 %  Milchsäure: 2,0 %  Ethanol: 0,5 %  Asche: 3,4 %  Feuchtigkeit: 80 %</p>
<p><b>Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Hergestellt aus Glycerid und Fettsäuren, die unter Verwendung eines bestimmten Enzyms aus essbaren pflanzlichen Ölen gewonnen wurden, vor allem aus Sojabohnenöl (<i>Glycine max</i>) oder Rapsamenöl (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>).</p> <p><b>Acylglycerid-Verteilung:</b>  Diacylglyceride (DAG): <math>\geq 80</math> %  1,3-Diacylglyceride (1,3-DAG): <math>\geq 50</math> %  Triacylglyceride (TAG): <math>\leq 20</math> %  Monoacylglyceride (MAG): <math>\leq 5,0</math> %</p> <p><b>Fettsäurezusammensetzung (DAG, TAG, MAG):</b>  Ölsäure (C18:1): 20-65 %  Linolsäure (C18:2): 15-65 %  Linolensäure (C18:3): <math>\leq 15</math> %  Gesättigte Fettsäuren: <math>\leq 10</math> %</p> <p><b>Sonstiges:</b>  Säurezahl: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g  Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile: <math>\leq 0,1</math> %  Peroxidzahl: <math>\leq 1,0</math> meq/kg  Unverseifbare Bestandteile: <math>\leq 2,0</math> %  <i>trans</i>-Fettsäuren <math>\leq 1,0</math> %  MAG = Monoacylglyceride, DAG = Diacylglyceride, TAG = Triacylglyceride</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Dihydrocapsiat (DHC)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Dihydrocapsiat wird durch enzymkatalysierte Veresterung von Vanillylalkohol und 8-Methylnonansäure hergestellt. Nach der Veresterung wird Dihydrocapsiat mit n-Hexan extrahiert.  Viskose, farblose bis gelbe Flüssigkeit  Chemische Formel: C<sub>18</sub>H<sub>28</sub>O<sub>4</sub>  CAS-Nr.: 205687-03-2</p> <p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften:</b>  Dihydrocapsiat: &gt; 94 %  8-Methylnonansäure: &lt; 6,0 %  Vanillylalkohol: &lt; 1,0 %  Sonstige synthesebedingte Stoffe: &lt; 2,0 %</p>
<b>Getrockneter Extrakt aus Zellkulturen von <i>Lippia citriodora</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition: Getrockneter Extrakt aus HTN®Vb-Zellkulturen von <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.</b></p>
<b>Extrakt aus Zellkulturen von <i>Echinacea angustifolia</i></b>	<p>Extrakt aus der Wurzel von <i>Echinacea angustifolia</i>, der aus Gewebe von Kulturpflanzen gewonnen wird und im Wesentlichen gleichwertig ist mit einem Extrakt aus der Wurzel von <i>Echinacea angustifolia</i>, der in zu 4 % Echinacosid titriertem Ethanol-Wasser gewonnen wird.</p>
<b>Öl aus <i>Echium plantagineum</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Raffiniertes Echium-Öl ist das blassgelbe Produkt, das durch Raffinieren von Öl aus den Samen von <i>Echium plantagineum</i> L. gewonnen wird. Stearidonsäure: ≥ 10 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  trans-Fettsäuren: ≤ 2 Gew.-% der Gesamtfettsäuren  Säurezahl: ≤ 0,6 mg KOH/g  Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg  Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 %  Proteingehalt (Gesamtstickstoff): ≤ 20 µg/ml  Pyrrolizidinalkaloide: nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg</p>
<b>Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Hochreines Extrakt aus den Blättern von grünem Tee (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) in Form eines feinen, cremefarben bis blassrosa Pulvers. Es besteht aus mindestens 90 % Epigallocatechingallat (EGCG) und sein Schmelzpunkt liegt zwischen ca. 210 und 215 °C.  Aussehen: cremefarbenes bis blassrosa Pulver</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation																																
	<p>Chemische Bezeichnung: Polyphenol (-) Epigallocatechin-3-gallat            Synonyme: Epigallocatechingallat (EGCG)            CAS-Nr.: 989-51-5            INCI-Bezeichnung: Epigallocatechingallat            Molmasse: 458,4 g/mol            Trocknungsverlust: max. 5,0 %  <b>Schwermetalle:</b>            Arsen: max. 3,0 ppm            Blei: max. 5,0 ppm  <b>Gehalt:</b>            mind. 94 % EGCG (bezogen auf die Trockenmasse)            max. 0,1 % Koffein            Löslichkeit: EGCG ist recht gut löslich in Wasser, Ethanol, Methanol und Aceton.</p>																																
<b>L-Ergothionein</b>	<p><b>Definition</b>            Chemische Bezeichnung (IUPAC): (2S)-3-(2-Thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat            Chemische Formel: C<sub>9</sub>H<sub>15</sub>N<sub>3</sub>O<sub>2</sub>S            Molmasse: 229,3 Da            CAS-Nr.: 497-30-3</p> <table border="1" data-bbox="461 925 2020 1481"> <thead> <tr> <th data-bbox="461 925 963 965">Parameter</th> <th data-bbox="963 925 1456 965">Spezifikation</th> <th data-bbox="1456 925 2020 965">Methode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="461 965 963 1005">Aussehen</td> <td data-bbox="963 965 1456 1005">Weißes Pulver</td> <td data-bbox="1456 965 2020 1005">Visuelle Prüfung</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1005 963 1045">Optische Rotation</td> <td data-bbox="963 1005 1456 1045">[α]<sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H<sub>2</sub>O)<sup>a)</sup></td> <td data-bbox="1456 1005 2020 1045">Polarimetrische Messung</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1045 963 1141" rowspan="2">Chemische Reinheit</td> <td data-bbox="963 1045 1456 1085">≥ 99,5 %</td> <td data-bbox="1456 1045 2020 1085">HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="963 1085 1456 1141">≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1456 1085 2020 1141">1H-NMR</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1141 963 1316" rowspan="4">Identifikation</td> <td data-bbox="963 1141 1456 1181">Übereinstimmend mit der Struktur</td> <td data-bbox="1456 1141 2020 1181">1H-NMR</td> </tr> <tr> <td data-bbox="963 1181 1456 1220">C: 47,14 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1456 1181 2020 1220" rowspan="3">Elementaranalyse</td> </tr> <tr> <td data-bbox="963 1220 1456 1260">H: 6,59 ± 0,4 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="963 1260 1456 1316">N: 18,32 ± 0,4 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1316 963 1396">Lösungsmittelrückstände (Methanol, Ethylacetat, Isopropanol, Ethanol)</td> <td data-bbox="963 1316 1456 1396">[Eur. Ph. 01/2008:50400] &lt; 1 000 ppm</td> <td data-bbox="1456 1316 2020 1396">Gaschromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1396 963 1436">Trocknungsverlust</td> <td data-bbox="963 1396 1456 1436">Interner Standard &lt; 0,5 %</td> <td data-bbox="1456 1396 2020 1436">[Eur. Ph. 01/2008:20232]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1436 963 1481">Verunreinigungen</td> <td data-bbox="963 1436 1456 1481">&lt; 0,8 %</td> <td data-bbox="1456 1436 2020 1481">HPLC/GPC oder 1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>			Parameter	Spezifikation	Methode	Aussehen	Weißes Pulver	Visuelle Prüfung	Optische Rotation	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimetrische Messung	Chemische Reinheit	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]	≥ 99,0 %	1H-NMR	Identifikation	Übereinstimmend mit der Struktur	1H-NMR	C: 47,14 ± 0,4 %	Elementaranalyse	H: 6,59 ± 0,4 %	N: 18,32 ± 0,4 %	Lösungsmittelrückstände (Methanol, Ethylacetat, Isopropanol, Ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gaschromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]	Trocknungsverlust	Interner Standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]	Verunreinigungen	< 0,8 %	HPLC/GPC oder 1H-NMR
Parameter	Spezifikation	Methode																															
Aussehen	Weißes Pulver	Visuelle Prüfung																															
Optische Rotation	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimetrische Messung																															
Chemische Reinheit	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]																															
	≥ 99,0 %	1H-NMR																															
Identifikation	Übereinstimmend mit der Struktur	1H-NMR																															
	C: 47,14 ± 0,4 %	Elementaranalyse																															
	H: 6,59 ± 0,4 %																																
	N: 18,32 ± 0,4 %																																
Lösungsmittelrückstände (Methanol, Ethylacetat, Isopropanol, Ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gaschromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]																															
Trocknungsverlust	Interner Standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]																															
Verunreinigungen	< 0,8 %	HPLC/GPC oder 1H-NMR																															

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
	Parameter	Spezifikation	Methode
	<b>Schwermetalle<sup>b) c)</sup></b>		
	Blei	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Quecksilber	< 0,1 ppm	Atomfluoreszenz (Hg)
	<b>Spezifikation Mikrobiologie<sup>b)</sup></b>		
	Gesamtkeimzahl (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ KBE/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Hefen und Schimmelpilze insgesamt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ KBE/g	
	<i>Escherichia coli</i>	in 1 g nicht nachweisbar	
	Eur. Ph.: Europäisches Arzneibuch; 1H-NMR: Proton-Kernspinresonanz; HPLC: Hochleistungs-Flüssigkeitschromatografie; GPC: Gelchromatografie; IC-P/AES: Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma; KBE: koloniebildende Einheiten.		
	a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H <sub>2</sub> O)		
	b) Prüfung jeder einzelnen Charge		
	c) Höchstgehalte nach Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission		
<b>Eisen(III)-Natrium-EDTA</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b>		
	Eisen(III)-Natrium-EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) ist ein geruchloses, frei fließendes, gelbes bis braunes Pulver mit einer chemischen Reinheit von über 99 Gew.-%. Es ist leicht wasserlöslich.		
	Chemische Formel: C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> FeN <sub>2</sub> NaO <sub>8</sub> · 3H <sub>2</sub> O		
	Chemische Eigenschaften:		
	pH-Wert einer 1 %igen Lösung: 3,5-5,5		
	Eisen: 12,5-13,5 %		
	Natrium: 5,5 %		
	Wasser: 12,8 %		
	Organische Stoffe (CHNO): 68,4 %		
	EDTA: 65,5-70,5 %		
	Wasserunlösliche Bestandteile: $\leq 0,1$ %		
	Nitrilotriacetsäure: $\leq 0,1$ %		
<b>Eisen(II)-Ammoniumphosphat</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b>		
	Eisen(II)-Ammoniumphosphat ist ein graugrünes feines Pulver, praktisch unlöslich in Wasser und löslich in verdünnten Mineralsäuren.		
	CAS-Nr.: 10101-60-7		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Chemische Formel: $\text{FeNH}_4\text{PO}_4$ Chemische Eigenschaften: pH-Wert einer 5 %igen Suspension in Wasser: 6,8-7,8 Eisen (insgesamt) $\geq 28 \%$ Eisen(II): 22-30 Gew.-% Eisen(III): $\leq 7$ Gew.-% Ammoniak: 5-9 Gew.-% Wasser: $\leq 3,0 \%$
<b>Peptide aus dem Fisch</b> <b><i>Sardinops sagax</i></b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Bei der neuartigen Lebensmittelzutat handelt es sich um eine Peptidmischung, gewonnen durch eine mit alkalischer Protease katalysierte Hydrolyse des Muskels von Fisch ( <i>Sardinops sagax</i> ), anschließendes Isolieren des Peptidfragments durch Säulenchromatografie, Konzentrieren unter Vakuum und Sprühtrocknen. Gelblich weißes Pulver Peptide (*) (kurzkettige Peptide, Dipeptide und Tripeptide mit einem Molekulargewicht von weniger als 2 kDa): $\geq 85$ g/100 g Val-Tyr (Dipeptid) 0,1-0,16 g/100 g Asche: $\leq 10$ g/100 g Feuchtigkeit: $\leq 8$ g/100 g (*) Kjeldahl-Methode
<b>Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Flavonoide aus den Wurzeln oder Wurzelstöcken von <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. werden durch Extraktion mit Ethanol und anschließender Extraktion dieses ethanolischen Extrakts mit mittelkettigen Triglyceriden extrahiert. Es ist eine dunkelbraune Flüssigkeit, die 2,5 bis 3,5 % Glabridin enthält. Feuchtigkeit: $< 0,5 \%$ Asche: $< 0,1 \%$ Peroxidzahl: $< 0,5$ meq/kg Glabridin: 2,5-3,5 % des Fettanteils Glycyrrhizinsäure: $< 0,005 \%$ Fett, einschließlich polyphenolartige Stoffe: $\geq 99 \%$ Protein: $< 0,1 \%$ Kohlenhydrate: nicht nachweisbar

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Fucoidin aus dem Seetang <i>Fucus vesiculosus</i> wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen:  Cremefarbenes bis braunes Pulver  Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack  Feuchtigkeit: &lt; 10 % (105 °C über 2 h)  pH-Wert: 4,0-7,0 (1 %ige Suspension bei 25°C)</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Arsen (anorganisch): &lt; 1,0 ppm  Cadmium: &lt; 3,0 ppm  Blei: &lt; 2,0 ppm  Quecksilber: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl der aeroben Bakterien: &lt; 10 000 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze insgesamt: &lt; 100 KBE/g  Gesamtzahl Enterobakterien: nicht nachweisbar/g  <i>Escherichia coli</i>: nicht nachweisbar/g  Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar  <i>Staphylococcus aureus</i>: nicht nachweisbar/g</p> <p>Zusammensetzung der beiden zulässigen Extrakte, bezogen auf den Fucoidangehalt:</p> <p>Extrakt 1:  Fucoïdan: 75-95 %  Alginat: 2,0-5,5 %  Polyphloroglucinol: 0,5-15 %  Mannit: 1-5 %  Natürliche Salze/freie Mineralien: 0,5-2,5 %  Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-1,0 %  Protein: 2,0-2,5 %</p> <p>Extrakt 2:  Fucoïdan: 60-65 %  Alginat: 3,0-6,0 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannit: < 1,0 % Natürliche Salze/freie Mineralien: 0,5-2,0 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 %
<b>Fucoidinextrakt aus dem Seetang <i>Undaria pinnatifida</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Fucoidin aus dem Seetang <i>Undaria pinnatifida</i> wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen:            Cremefarbenes bis braunes Pulver            Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack            Feuchtigkeit: &lt; 10 % (105 °C über 2 h)            pH-Wert: 4,0-7,0 (1 %ige Suspension bei 25°C)</p> <p><b>Schwermetalle:</b>            Arsen (anorganisch): &lt; 1,0 ppm            Cadmium: &lt; 3,0 ppm            Blei: &lt; 2,0 ppm            Quecksilber: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Gesamtzahl der aeroben Bakterien: &lt; 10 000 KBE/g            Hefen und Schimmelpilze insgesamt: &lt; 100 KBE/g            Gesamtzahl Enterobakterien: nicht nachweisbar/g  <i>Escherichia coli</i>: nicht nachweisbar/g            Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar  <i>Staphylococcus aureus</i>: nicht nachweisbar/g</p> <p>Zusammensetzung der beiden zulässigen Extrakte, bezogen auf den Fucoidangehalt:            Extrakt 1:            Fucoidan: 75-95 %            Alginat: 2,0-6,5 %            Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 %            Mannit: 1-10 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Natürliche Salze/freie Mineralien: 0,5-1,0 %</p> <p>Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 %</p> <p>Protein: 2,0-2,5 %</p> <p>Extrakt 2:</p> <p>Fucoidan: 50-55 %</p> <p>Alginat: 2,0-4,0 %</p> <p>Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 %</p> <p>Mannit: 25-35 %</p> <p>Natürliche Salze/freie Mineralien: 8-10 %</p> <p>Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 %</p> <p>Protein: 1,0-1,5 %</p>
<p><b>2'-Fucosyllactose</b> (synthetisch)</p>	<p><b>Definition:</b></p> <p>Chemische Bezeichnung: <math>\alpha</math>-1-Fucopyranosyl-(1→2)-<math>\beta</math>-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose</p> <p>Chemische Formel: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math></p> <p>CAS-Nr.: 41263-94-9</p> <p>Molmasse: 488,44 g/mol</p> <p><b>Beschreibung:</b></p> <p>2'-O-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver und wird durch chemische Synthese gewonnen und durch Kristallisation isoliert.</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>2'-Fucosyllactose: <math>\geq 95</math> %</p> <p>D-Lactose: <math>\leq 1,0</math> % (m/m)</p> <p>L-Fucose: <math>\leq 1,0</math> % (m/m)</p> <p>Difucosyl-D-Lactose-Isomere: <math>\leq 1,0</math> % (m/m)</p> <p>2'-Fucosyl-D-lactulose: <math>\leq 0,6</math> % (m/m)</p> <p>pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 3,2-7,0</p> <p>Wasser (%): <math>\leq 9,0</math> %</p> <p>Sulfatasche: <math>\leq 0,2</math> %</p> <p>Essigsäure: <math>\leq 0,3</math> %</p> <p>Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol, 2-Propanol, Methylacetat, Aceton): <math>\leq 50,0</math> mg/kg einzeln, <math>\leq 200,0</math> mg/kg zusammen</p> <p>Restproteingehalt: <math>\leq 0,01</math> %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
	<p><b>Schwermetalle:</b>  Palladium: ≤ 0,1 mg/kg  Nickel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g  Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg</p>	
<p><b>2'-Fucosyllactose (mikrobiell)</b></p>	<p><b>Definition:</b>  Chemische Bezeichnung: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose  Chemische Formel: C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>15</sub>  CAS-Nr.: 41263-94-9  Molmasse: 488,44 g/mol</p>	
	<p><b>Quelle:</b>  Genetisch veränderter Stamm von <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p><b>Quelle:</b>  Genetisch veränderter Stamm von <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
	<p><b>Beschreibung:</b>  2'-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird. 2'-Fucosyllactose wird durch Kristallisation isoliert.</p> <p><b>Reinheit:</b>  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 %ige Lösung): 3,2-5,0  Wasser: ≤ 5,0 %  Sulfatasche: ≤ 1,5 %  Essigsäure: ≤ 1,0 %  Restproteingehalt: ≤ 0,01 %</p>	<p><b>Beschreibung:</b>  2'-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver und das Flüsskonzentrat (45 % m/V ± 5 % m/V) ist eine farblose bis leicht gelbe, klare wässrige Lösung. 2'-Fucosyllactose wird durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen. 2'-Fucosyllactose wird durch Sprühtrocknung isoliert.</p> <p><b>Reinheit:</b>  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 %  Wasser: ≤ 9,0 % (Pulver)  Sulfatasche: ≤ 0,5 % (Pulver und Flüssigkeit)  Restproteingehalt: ≤ 0,01 % (Pulver und Flüssigkeit)</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g  Hefen: ≤ 10 KBE/g  Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g  Endotoxine: ≤ 10 EU/mg</p>	<p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: ≤ 0,02 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)  Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)  Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)  Quecksilber: ≤ 0,5 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>4</sup> KBE/g (Pulver), ≤ 5 000 KBE/g (Flüssigkeit)  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g (Pulver); ≤ 50 KBE/g (Flüssigkeit)  Enterobakterien/Coliforme: keine in 11 g (Pulver und Flüssigkeit)  Salmonellen: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit)  Cronobacter: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit)  Endotoxine: ≤ 100 EU/g (Pulver), ≤ 100 EU/ml (Flüssigkeit)  Aflatoxin M<sub>1</sub>: ≤ 0,025 µg/kg (Pulver und Flüssigkeit)</p>
Galacto-Oligosaccharid	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Galacto-Oligosaccharid wird in einem enzymatischen Prozess mit β-Galactosidasen aus <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i> und <i>Bacillus circulans</i> aus Milchlactose hergestellt.</p> <p>GOS: mind. 46 % in der Trockenmasse  Lactose: max. 40 % in der Trockenmasse  Glucose: max. 22 % in der Trockenmasse  Galactose: mind. 0,8 % in der Trockenmasse  Asche: max. 4,0 % in der Trockenmasse  Protein: max. 4,5 % in der Trockenmasse  Nitrit: max. 2 mg/kg</p>	
Glucosamin HCl aus <i>Aspergillus niger</i> und dem genetisch veränderten Stamm von <i>E. Coli</i> K12	<p>weißes kristallines geruchloses Pulver  Chemische Formel: C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>NO<sub>5</sub> · HCl  Relative Molmasse: 215,63 g/mol  D-Glucosamin HCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC)  Spezifische Drehung: + 70,0° - + 73,0°</p>	

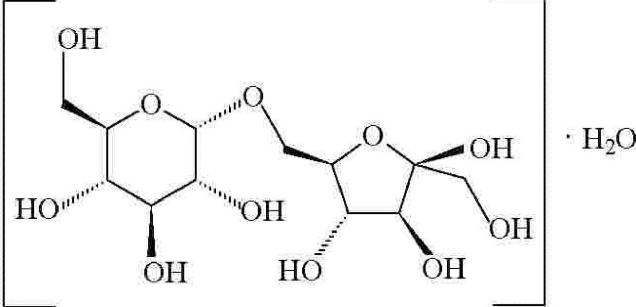


Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Glucosaminsulfat KCl aus <i>Aspergillus niger</i> und dem genetisch veränderten Stamm von <i>E. Coli</i> K12</b>	weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relative Molmasse: 605,52 g/mol D-Glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische Drehung: + 50,0° to + 52,0°
<b>Glucosaminsulfat NaCl aus <i>Aspergillus niger</i> und dem genetisch veränderten Stamm von <i>E. Coli</i> K12</b>	weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relative Molmasse: 573,31 g/mol D-Glucosamin HCl: 98-102 % Referenzstandard (HPLC) Spezifische Optische Drehung: + 52° - + 54°
<b>Guarkernmehl</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Natives Guarkernmehl ist das gemahlene Endosperm von Samen der natürlich vorkommenden Sorten des Guarbaumes, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (Familie der <i>Leguminosae</i>). Es besteht aus einem Polysaccharid mit hoher Molmasse, hauptsächlich zusammengesetzt aus Galactopyranose- und Mannopyranose-Einheiten in glycosidischer Bindung, die chemisch als Galactomannan (Gehalt an Galactomannan mind. 75 %) beschrieben werden können.</p> <p>Aussehen: weißes bis gelbliches Pulver</p> <p>Molmasse: zwischen 50 000 und 8 000 000 Daltons</p> <p>CAS-Nummer: 9000-30-0</p> <p>EINECS-Nummer: 232-536-8</p> <p>Reinheit: gemäß der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe<sup>(1)</sup> und gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/175 vom 5. Februar 2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen<sup>(2)</sup>.</p> <p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften:</b></p> <p><b>Pulver:</b></p> <p>Haltbarkeitsdauer: 2 Jahre</p> <p>Colour: weiß</p> <p>Geruch: leicht</p> <p>Mittlerer Teilchendurchmesser: 60-70 µm</p> <p>Feuchtigkeit: max. 15 %</p> <p>Viskosität (*) nach 1 Std.: —</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Viskosität (*) nach 2 Std.: mind. 3 600 mPa.s  Viskosität (*) nach 24 Std.: mind. 4 000 mPa.s  Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser  pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 6-7,5  <b>Flocken</b>  Haltbarkeitsdauer: 1 Jahr  Colour: weiß/cremefarben ohne oder mit minimalen schwarzen Punkten  Geruch: Light  Mittlerer Teilchendurchmesser: 1-10 mm  Feuchtigkeit: max. 15 %  Viskosität (*) nach 1 Std.: mind. 3 000 mPa.s  Viskosität (*) nach 2 Std.: —  Viskosität (*) nach 24 Std.: —  Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser  pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 5-7,5  (*) Die Viskosität wird unter folgenden Bedingungen gemessen: 1 %, 25 °C, 20 rpm.</p>
<b>Mit <i>Bacteroides xylanisolvens</i> fermentierte wärmebehandelte Milcherzeugnisse</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Wärmebehandelte fermentierte Milcherzeugnisse werden mit <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) als Starterkultur hergestellt.  Teilentrahmte Milch (zwischen 1,5 und 1,8 % Fett) oder Magermilch (0,5 % Fett oder weniger) wird vor Beginn der Fermentation mit <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) pasteurisiert oder ultrahoherhitzt. Das daraus entstehende fermentierte Milcherzeugnis wird homogenisiert und dann zur Inaktivierung von <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) wärmebehandelt. Das Endprodukt enthält keine lebensfähigen Zellen von <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) (*).  (*) DIN EN ISO 21528-2, geändert.</p>
<b>Hydroxytyrosol</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Hydroxytyrosol ist eine durch chemische Synthese gewonnene blassgelbe, viskose Flüssigkeit.  Chemische Formel: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>  Molmasse: 154,6 g/mol  CAS-Nr.: 10597-60-1  Feuchtigkeit: ≤ 0,4 %  Geruch: Charakteristisch</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Geschmack: Leicht bitter</p> <p>Löslichkeit (Wasser): Mischbar mit Wasser</p> <p>pH: 3,5-4,5</p> <p>Brechzahl (25 °C): 1,571-1,575</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Hydroxytyrosol: ≥ 99 %</p> <p>Essigsäure: ≤ 0,4 %</p> <p>Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 %</p> <p>Summe aus Homovanillinsäure, Iso-Homovanillinsäure und 3-Methoxy-4-hydroxyphenylglycol: ≤ 0,3 %</p> <p><b>Schwermetalle</b></p> <p>Blei: ≤ 0,03 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Quecksilber: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p><b>Lösungsmittelreste</b></p> <p>Ethylacetat ≤ 25,0 mg/kg</p> <p>Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg</p> <p>Methanol: ≤ 2,00 mg/kg</p> <p>Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg</p>
<p><b>Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Die Eis-strukturierende Proteinzubereitung ist eine hellbraune Flüssigkeit, die durch Submersfermentation eines genetisch veränderten Stamms der Backhefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) hergestellt wird, in deren Genom ein synthetisches Gen für das Eis-strukturierende Protein eingefügt wurde. Das Protein wird exprimiert und in die Nährlösung abgesondert, in der es durch Mikrofiltrierung von den Hefezellen getrennt und durch Ultrafiltrierung konzentriert wird. Demzufolge werden die Hefezellen nicht als solche oder in veränderter Form in die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins übertragen. Die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins besteht aus nativem und glykosyliertem Eis-strukturierenden Protein, Proteinen und Peptiden der Hefe und Zucker sowie Säuren und Salzen, die gewöhnlich in Lebensmitteln vorkommen. Das Konzentrat wird mit 10 mM Zitronensäure-Puffer stabilisiert.</p> <p>Gehalt: ≥ 5 g/l aktives ISP</p> <p>pH: 2,5-3,5</p> <p>Asche: ≤ 2,0 %</p> <p>DNA: nicht nachweisbar</p>
<p><b>Wässriger Auszug aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i></b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Dunkelbraune Flüssigkeit. Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von <i>Ilex guayusa</i>.</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Zusammensetzung:</b>  Protein: &lt; 0,1 g/100 ml  Fett: &lt; 0,1 g/100 ml  Kohlenhydrate: 0,2-0,3 g/100 ml  Gesamtzucker: &lt; 0,2 g/100 ml  Koffein: 19,8-57,7 mg/100 ml  Theobromin: 0,14-2,0 mg/100 ml  Chlorogensäure: 9,9-72,4 mg/100 ml</p>
<b>Isomalto-Oligosaccharid</b>	<p><b>Pulver:</b>  Löslichkeit (Wasser) (%): &gt; 99  Glucose (% Trockenmasse): ≤ 5,0  Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): ≥ 90  Feuchtigkeit (%): ≤ 4,0  Sulfatasche (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei (mg/kg): ≤ 0,5  Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p><b>Sirup:</b>  Trockensubstanz (g/100 g): ≤ 75  Glucose (% Trockenmasse): ≤ 5,0  Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): ≥ 90  pH: 4-6  Sulfatasche (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei (mg/kg): ≤ 0,5  Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<b>Isomaltulose</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Ein reduzierendes Disaccharid, bestehend aus je einem durch eine Alpha-1,6-Glykosidbindung verknüpften Glukose- und Fruktoseanteil. Es wird aus Sucrose durch einen enzymatischen Prozess gewonnen. Handelsprodukt ist das Monohydrat. Aussehen: Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Chemische Bezeichnung: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, Monohydrat  CAS-Nr.: 13718-94-0  Chemische Formel: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math>  Strukturformel:</p>  <p>Formelgewicht: 360,3 (Monohydrat)  <b>Reinheit:</b>  Gehalt: <math>\geq 98</math> % bezogen auf die Trockensubstanz  Trocknungsverlust: <math>\leq 6,5</math> % (60 °C, 5 h)  <b>Schwermetalle:</b>  Blei: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 (*) unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren.</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. Englisch — ISBN 92-5-102991-1.</p>
Lactit	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Kristallines Pulver oder farblose Lösung, hergestellt durch katalytische Hydrierung von Lactose. Kristalline Erzeugnisse treten als Anhydrate, Monohydrate und Dihydrate auf. Als Katalysator wird Nickel verwendet.</p> <p>Chemische Bezeichnung: 4-O-<math>\beta</math>-D-Galactopyranosyl-D-glucit  Chemische Formel: <math>C_{12}H_{24}O_{11}</math>  Molmasse: 344,31 g/mol  CAS-Nr.: 585-86-4</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Reinheit:</b></p> <p>Löslichkeit (in Wasser): gut wasserlöslich</p> <p>Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_{D20}</math> zwischen + 13° und + 16°</p> <p>Gehalt: <math>\geq 95</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Wasser: <math>\leq 10,5</math> %</p> <p>Andere Polyole: <math>\leq 2,5</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Reduzierende Zucker: <math>\leq 0,2</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Chloride: <math>\leq 100</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Sulfate: <math>\leq 200</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Sulfatasche: <math>\leq 0,1</math> % in der Trockenmasse</p> <p>Nickel: <math>\leq 2,0</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Arsen: <math>\leq 3,0</math> mg/kg in der Trockenmasse</p> <p>Blei: <math>\leq 1,0</math> mg/kg in der Trockenmasse</p>
<p><b>Lacto-N-neotetraose (synthetisch)</b></p>	<p><b>Definition:</b></p> <p>Chemische Bezeichnung: <math>\beta</math>-d-Galactopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>4)-2-acetamido-2-desoxy-<math>\beta</math>-d-glucopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>3)-<math>\beta</math>-d-galactopyranosyl-(1<math>\rightarrow</math>4)-d-glucopyranose</p> <p>Chemische Formel: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math></p> <p>CAS-Nr.: 13007-32-4</p> <p>Molmasse: 707,63 g/mol</p> <p><b>Beschreibung:</b></p> <p>Lacto-N-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver. Gewonnen durch chemische Synthese und isoliert durch Kristallisation.</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Gehalt (wasserfrei): <math>\geq 96</math> %</p> <p>D-Lactose: <math>\leq 1,0</math> %</p> <p>Lacto-N-triose II: <math>\leq 0,3</math> %</p> <p>Lacto-N-neotetraose-Fructose-Isomer: <math>\leq 0,6</math> %</p> <p>pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 5,0-7,0</p> <p>Wasser: <math>\leq 9,0</math> %</p> <p>Sulfatasche: <math>\leq 0,4</math> %</p> <p>Essigsäure: <math>\leq 0,3</math> %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol, 2-Propanol, Methylacetat, Aceton): ≤ 50 mg/kg einzeln, ≤ 200 mg/kg zusammen</p> <p>Restproteingehalt: ≤ 0,01 %</p> <p>Palladium: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nickel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b></p> <p>Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g</p> <p>Hefen: ≤ 10 KBE/g</p> <p>Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g</p> <p>Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Lacto-N-neotetraose (mikrobiell)</b></p>	<p><b>Definition:</b></p> <p>Chemische Bezeichnung: β-d-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-desoxy-β-d-glucopyranosyl-(1→3)-β-d-galactopyranosyl-(1→4)-d-glucopyranose</p> <p>Chemische Formel: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub></p> <p>CAS-Nr.: 13007-32-4</p> <p>Molmasse: 707,63 g/mol</p> <p><b>Quelle:</b></p> <p>Genetisch veränderter Stamm von <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p><b>Beschreibung:</b></p> <p>Lacto-N-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird. Lacto-N-neotetraose wird durch Kristallisation isoliert.</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Gehalt (wasserfrei): ≥ 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 %ige Lösung): 4,0-7,0</p> <p>Wasser: ≤ 9,0 %</p> <p>Sulfatasche: ≤ 0,4 %</p> <p>Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Restproteingehalt: ≤ 0,01 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g  Hefen: ≤ 10 KBE/g  Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g  Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Extrakt aus den Blättern der Luzerne (<i>Medicago sativa</i>)</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die Luzerne (<i>Medicago sativa</i> L.) wird innerhalb von zwei Stunden nach der Ernte verarbeitet. Sie wird geschnitten und gemahlen. Sie durchläuft eine Art Ölpresse, wobei ein faseriger Rückstand und Presssaft (10 % Trockenmasse) entstehen. Die Trockenmasse des Safts enthält ca. 35 % Roheiweiß. Der Presssaft (pH-Wert 5,8-6,2) wird neutralisiert. Durch Vorheizen und Dampfeinspritzung können die mit Carotinoid und Chlorophyllpigmenten assoziierten Proteine koagulieren. Das Proteinpräzipitat wird durch Zentrifugation abgetrennt und anschließend getrocknet. Nach Zugabe von Ascorbinsäure wird das Luzerne-Proteinkonzentrat granuliert und unter Schutzgas oder kühl gelagert.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>  Protein: 45-60 %  Fett: 9-11 %  Freie Kohlenhydrate (lösliche Ballaststoffe): 1-2 %  Polysaccharide (unlösliche Ballaststoffe): 11-15 %  einschließlich Zellulose: 2-3 %  Mineralstoffe: 8-13 %  Saponine: ≤ 1,4 %  Isoflavone: ≤ 350 mg/kg  Cumestrol: ≤ 100 mg/kg  Phytate: ≤ 200 mg/kg  L-Canavanin: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p><b>Lycopin</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Synthetisches Lycopin wird durch die Wittig-Kondensation von Synthesezwischenprodukten gewonnen, die gewöhnlich bei der Herstellung anderer Carotinoide für Lebensmittel zum Einsatz kommen. Synthetisches Lycopin besteht zu ≥ 96 % aus Lycopin und enthält geringe Mengen anderer verwandter Carotinoid-Bestandteile. Lycopin liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen.</p> <p>Chemische Bezeichnung: Lycopin  CAS-Nr.: 502-65-8 (all-trans-Lycopin)  Chemische Formel: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>  Molmasse: 536,85 Da</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Gereinigtes Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> besteht zu <math>\geq 95</math> % aus Lycopin und zu <math>\leq 5</math> % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen.</p> <p>Chemische Bezeichnung: Lycopin  CAS-Nr.: 502-65-8 (all-trans-Lycopin)  Chemische Formel: <math>C_{40}H_{56}</math>  Molmasse: 536,85 Da</p>
<b>Lycopin aus Tomaten</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Gereinigtes Lycopin aus Tomaten (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) besteht zu <math>\geq 95</math> % aus Lycopin und zu <math>\leq 5</math> % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen.</p> <p>Chemische Bezeichnung: Lycopin  CAS-Nr.: 502-65-8 (all-trans-Lycopin)  Chemische Formel: <math>C_{40}H_{56}</math>  Molmasse: 536,85 Da</p>
<b>Lycopin-Oleoresin aus Tomaten</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Lycopin-Oleoresin aus Tomaten wird durch Extraktion mittels Lösungsmitteln aus reifen Tomaten (<i>Lycopersicon esculentum</i>) mit anschließender Entfernung des Lösungsmittels gewonnen. Es handelt sich um eine zähe, klare Flüssigkeit roter bis dunkelbrauner Farbe.</p> <p>Lycopin insgesamt: 5-15 %  davon trans-Lycopin: 90-95 %  Carotinoide insgesamt (berechnet als Lycopin): 6,5-16,5 %  Sonstige Carotinoide: 1,75 %  (Phytoen/Phytofluen/<math>\beta</math>-Carotin): (0,5-0,75 % bzw. 0,4-0,65 % bzw. 0,2-0,35 %)  Tocopherole insgesamt: 1,5-3,0 %  Unverseifbare Bestandteile: 13-20 %  Fettsäuren insgesamt: 60-75 %  Wasser (nach Karl Fischer): <math>\leq 0,5</math> %</p>
<b>Magnesiumcitratmalat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Magnesiumcitratmalat ist ein weißes bis gelblich-weißes, amorphes Pulver.</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Chemische Formel: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2</math></p> <p>Chemische Bezeichnung: Pentamagnesium di-(2-hydroxybutandioat)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat)</p> <p>CAS-Nr.: 1259381-40-2</p> <p>Molmasse: 763,99 Daltons (wasserfrei)</p> <p>Löslichkeit: Frei löslich in Wasser (rund 20 g in 100 ml)</p> <p>Beschreibung des physikalischen Zustands: amorphes Pulver</p> <p>Magnesiumgehalt: 12,0-15,0 %</p> <p>Trocknungsverlust (120 °C/4 Std.): ≤ 15 %</p> <p>Farbe (Feststoff): weißes bis gelblich-weißes Pulver</p> <p>Farbe (20 %ige wässrige Lösung): farblos bis gelblich</p> <p>Beschaffenheit (20 % wässrige Lösung): klare Lösung</p> <p>pH (20 %ige wässrige Lösung): ca. 6,0</p> <p><b>Verunreinigungen:</b></p> <p>Chlorid: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfat: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Blei: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmium: ≤ 1 ppm</p> <p>Quecksilber: ≤ 0,1 ppm</p>
<b>Magnolienrindenextrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Magnolienrindenextrakt wird aus der Rinde von <i>Magnolia officinalis</i> L. gewonnen und unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid hergestellt. Die Rinde wird gewaschen und zwecks Feuchteentzugs im Ofen getrocknet und anschließend gemahlen, bevor ihr unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid der Extrakt entzogen wird. Der Pflanzenextrakt wird in Ethanol für medizinische Anwendungen gelöst und anschließend rekristallisiert; dieser Prozess ergibt das Produkt mit der Bezeichnung Magnolienrindenextrakt.</p> <p>Magnolienrindenextrakt setzt sich hauptsächlich aus den beiden Phenolverbindungen Magnolol und Honokiol zusammen.</p> <p>Beschaffenheit: Hellbraunes Pulver</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolol &amp; Honokiol: ≥ 94 %</p> <p>Gesamteudesmol: ≤ 2 %</p> <p>Feuchtigkeit: 0,50 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Schwermetalle:</b>            Arsen (ppm): ≤ 0,5            Blei (ppm): ≤ 0,5            Methyleugenol (ppm): ≤ 10            Tubocurarin (ppm): ≤ 2,0            Gesamtalkaloid (ppm): ≤ 100</p>
<p><b>Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Maiskeimöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1,2 g bei raffiniertem Maiskeimöl und 10 g bei „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“).</p> <p><b>Reinheit:</b>            Unverseifbare Bestandteile: &gt; 9,0 g/100 g            Tocopherole: ≥ 1,3 g/100 g            α-Tocopherol (%): 10-25 %            β-Tocopherol (%): &lt; 3,0 %            γ-Tocopherol (%): 68-89 %            δ-Tocopherol (%): &lt; 7,0 %            Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: &gt; 6,5 g/100 g            Fettsäuren in Triglyceriden:            Palmitinsäure: 10,0-20,0 %            Stearinsäure: &lt; 3,3 %            Ölsäure: 20,0-42,2 %            Linolsäure: 34,0-65,6 %            Linolensäure: &lt; 2,0 %            Säurezahl: ≤ 6,0 mg KOH/g            Peroxidzahl: ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Schwermetalle:</b>            Eisen (Fe): &lt; 1 500 µg/kg            Kupfer (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Verunreinigungen:</b>            Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: &lt; 2 µg/kg</p> <p>Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Methylcellulose</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Methylcellulose ist eine direkt aus natürlich vorkommenden pflanzlichen Fasern gewonnene Cellulose, die teilweise mit Methylgruppen verethert ist  Chemische Bezeichnung: Methylether der Cellulose  Chemische Formel: Polymere von substituierten Anhydroglucoseeinheiten der allgemeinen Formel <math>C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)</math>; wobei R1, R2 und R3 sein können:  — H  — CH<sub>3</sub> oder  — CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub></p> <p>Molmasse: Macromoleküle: von etwa 20 000 (n etwa 100) bis etwa 380 000 g/mol (n etwa 2 000)  Gehalt: mindestens 25 % und höchstens 33 % Methoxygruppen (-OCH<sub>3</sub>) und höchstens 5 % Hydroxyethylgruppen (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)  Leicht hygroskopisches, weißes, leicht gelbliche oder graues geruch- und geschmackloses, körniges oder faseriges Pulver  Löslichkeit: quillt in Wasser (dabei bildet sich eine klare bis schillernde, zähflüssige kolloidale Lösung); nicht löslich in Ethanol, Ether und Chloroform.  Löslich in Eisessig.</p> <p><b>Reinheit:</b>  Trocknungsverlust: ≤ 10 % (105 °C, 3 h)  Sulfatasche: ≤ 1,5 %, bestimmt bei 800 ± 25 °C  pH: ≥ 5,0 und ≤ 8,0 (1 % kolloidale Lösung)</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Arsen: ≤ 3,0 mg/kg  Blei: ≤ 2,0 mg/kg  Quecksilber: ≤ 1,0 mg/kg  Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<b>(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Chemische Bezeichnung: N-[4-[[[(6S)-2-Amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl]-L-Glutaminsäure, Glucosaminsalz  Chemische Formel: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub>  Molmasse: 817,80 g/mol (wasserfrei)  CAS-Nr.: 1181972-37-1  Aussehen: Cremefarbenes bis hellbraunes Pulver</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Reinheit:</b>  Diastereoisomerische Reinheit: mindestens 99 % (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure  Glucosamingehalt: 34-46 %, bezogen auf die Trockenmasse  Gehalt an 5-Methyltetrahydrofolsäure: 54-59 %, bezogen auf die Trockenmasse  Wasser: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: ≤ 2,0 ppm  Cadmium: ≤ 1,0 ppm  Quecksilber: ≤ 0,1 ppm  Arsen: ≤ 2,0 ppm  Boron: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtzahl der aeroben Bakterien: ≤ 100 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 10 g nicht nachweisbar</p>
<b>Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Chemische Bezeichnung: Silantriol, 1-Methyl-  Chemische Formel: CH<sub>6</sub>O<sub>3</sub>Si  Molmasse: 94,14 g/mol  CAS-Nr.: 2445-53-6</p> <p><b>Reinheit:</b>  Zubereitung aus organischem Silicium (Monomethylsilantriol) (wässrige Lösung):  Säuregehalt (pH): 6,4-6,8  Silicium: 100-150 mg Si/l</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: ≤ 1,0 µg/l  Quecksilber: ≤ 1,0 µg/l  Cadmium: ≤ 1,0 µg/l  Arsen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Lösungsmittel:</b>  Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (Reste)</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein steriler wässriger Auszug aus dem Mycel von <i>Lentinula edodes</i>, das in einer Submersfermentation kultiviert wird. Er ist eine hellbraune, leicht trübe Flüssigkeit.</p> <p>Lentinan ist ein <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-Glucan mit einem Molekulargewicht von ca. <math>5 \times 10^5</math> Dalton, einem Verzweigungsgrad von 2/5 und einer Dreifachhelix-Tertiärstruktur.</p> <p><b>Reinheit/Zusammensetzung des <i>Lentinula-edodes</i>-Mycelauszugs:</b>  Feuchtigkeit: 98 %  Trockensubstanz: 2 %  Freie Glucose: &lt; 20 mg/ml  Gesamtprotein (*): &lt; 0,1 mg/ml  N-haltige Bestandteile (**): &lt; 10 mg/ml  Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml</p> <p>(*) Bradford-Methode  (**) Kjeldahl-Methode</p>
<b>Noni-Fruchtsaft (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die Noni-Früchte (Früchte von <i>Morinda citrifolia</i>) werden gepresst. Der gewonnene Saft wird pasteurisiert. Vor oder nach dem Pressen kann eine Fermentation stattfinden.</p> <p>Rubiadin: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math>  Lucidin: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math></p>
<b>Noni-Fruchtsaftpulver (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Samen und Schale der sonnengetrockneten Früchte von <i>Morinda citrifolia</i> werden entfernt. Das gewonnene Fruchtfleisch wird gefiltert, um Saft und Fleisch zu trennen. Für die Trocknung des gewonnenen Safts gibt es zwei Verfahren:</p> <p>Mikronisieren mit Maltodextrin als Trägerstoff; die Mischung wird durch einen gleichmäßigen Fluss von Saft und Maltodextrin gewonnen;</p> <p>Zeolith-Trocknung („Zeodratation“) oder Trocknen und Mischen mit einem Hilfsstoff; bei diesem Verfahren kann der Saft zuerst getrocknet und dann mit Maltodextrin vermischt werden (gleiche Menge wie beim Mikronisieren).</p>
<b>Nonifruchtpüree und -konzentrat (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Die Früchte von <i>Morinda citrifolia</i> werden von Hand geerntet. Samen und Schale können mechanisch von den pürierten Früchten getrennt werden. Nach der Pasteurisierung wird das Püree in sterile Behälter verpackt und kühl gelagert.</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Das Konzentrat aus <i>Morinda citrifolia</i> wird aus Püree von <i>Morinda citrifolia</i> durch Behandlung mit pektolytischen Enzymen (50-60 °C, 1-2 h) hergestellt. Danach wird das Püree zur Inaktivierung der Pektinasen erhitzt und unmittelbar wieder abgekühlt. Der Saft wird in einer Absetzzentrifuge abgetrennt, aufgefangen und pasteurisiert, bevor er in einem Vakuumverdampfer von einem Brix-Wert von 6 bis 8 auf einen Brix-Wert von 49 bis 51 im Endkonzentrat konzentriert wird.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b></p> <p><b>Püree:</b>  Feuchtigkeit: 89-93 %  Protein: &lt; 0,6 g/100 g  Fett: ≤ 0,4 g/100 g  Asche: &lt; 1,0 g/100 g  Gesamtkohlenhydrate: 5-10 g/100 g  Fructose: 0,5-3,82 g/100 g  Glucose: 0,5-3,14 g/100 g  Ballaststoffe: &lt; 0,5-3 g/100 g  5,15-Dimethylmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml  Lucidin (*): nicht nachweisbar  Alizarin (*): nicht nachweisbar  Rubiadin (*): nicht nachweisbar</p> <p><b>Konzentrat:</b>  Feuchtigkeit: 48-53 %  Protein: 3-3,5 g/100 g  Fett: &lt; 0,04 g/100 g  Asche: 4,5-5,0 g/100 g  Gesamtkohlenhydrate: 37-45 g/100 g  Fructose: 9-11 g/100 g  Glucose: 9-11 g/100 g  Ballaststoffe: 1,5-5,0 g/100 g  5,15-Dimethylmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(*) Durch eine für die Analyse der Anthrachinone in Püree und Konzentrat aus <i>Morinda citrifolia</i> entwickelte und validierte HPLC-UV-Methode. Nachweisgrenze: 2,5 ng/ml (5,15 Dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (Lucidin); 6,3 ng/ml (Alizarin) und 62,5 ng/ml (Rubiadin).</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Noniblätter (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Die geschnittenen Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> werden getrocknet und geröstet. Die Größe der Bestandteile des Produkts reicht von zerbrochenen Blättern bis hin zu grobem Pulver mit kleinen Blattteilchen. Es ist von grünbrauner bis brauner Farbe.</p> <p><b>Reinheit/Zusammensetzung:</b>  Feuchtigkeit: &lt; 5,2 %  Protein: 17-20 %  Kohlenhydrate: 55-65 %  Asche: 10-13 %  Fett: 4-9 %  Oxalsäure: &lt; 0,14 %  Gerbsäure: &lt; 2,7 %  5,15-Dimethylmorindol: &lt; 47 mg/kg  Rubiadin: nicht nachweisbar, ≤ 10 µg/kg  Lucidin: nicht nachweisbar, ≤ 10 µg/kg</p>
<b>Nonifruchtpulver (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Nonifruchtpulver wird durch Gefriertrocknen von Nonifruchtpüree (<i>Morinda citrifolia</i>) gewonnen. Die Früchte werden püriert und die Samen entfernt. Nach dem Gefriertrocknen, in dessen Verlauf den Noni-Früchten das Wasser entzogen wird, wird das verbleibende Fruchtfleisch zu einem Pulver zermahlen und in Kapseln abgefüllt.</p> <p><b>Reinheit/Zusammensetzung:</b>  Feuchtigkeit: 5,3-9 %  Protein: 3,8-4,8 g/100 g  Fett: 1-2 g/100 g  Asche: 4,6-5,7 g/100 g  Gesamtkohlenhydrate: 80-85 g/100 g  Fructose: 20,4-22,5 g/100 g  Glucose: 22-25 g/100 g  Ballaststoffe: 15,4-24,5 g/100 g  5,15-Dimethylmorindol (*): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(*) Durch eine für die Analyse der Anthrachinone in Püree und Konzentrat aus <i>Morinda citrifolia</i> entwickelte und validierte HPLC-UV-Methode. Nachweisgrenze: 2,5 ng/ml (5,15 Dimethylmorindol)</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Mikroalge <i>Odontella aurita</i></b>	<p>Silicium: 3,3 %  Kristallines Siliciumdioxid: max. 0,1-0,3 % als Unreinheit</p>
<b>Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereicherte Öl</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl besteht aus einer Ölfraction und einer Phytosterolfraction.</p> <p><b>Acylglycerid-Verteilung:</b>  Freie Fettsäuren (ausgedrückt als Ölsäure): ≤ 2,0 %  Monoacylglyceride (MAG): ≤ 10 %  Diacylglyceride (DAG): ≤ 25 %  Triacylglyceride (TAG): Rest</p> <p><b>Phytosterinfraction:</b>  β-Sitosterin: ≤ 80 %  β-Sitostanol: ≤ 15 %  Campesterin: ≤ 40 %  Campestanol: ≤ 5,0 %  Stigmasterin: ≤ 30 %  Brassicasterin: ≤ 3,0 %  andere Sterine/Stanole: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Sonstige:</b>  Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile: ≤ 0,5 %  Peroxidzahl: &lt; 5,0 meq/kg  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1 %</p> <p>Verunreinigung/Reinheit (GC-FID oder gleichwertiges Verfahren) von Phytosterinen/Phytostanolen:  Phytosterine und Phytostanole, die aus anderen Quellen als lebensmittelgeeigneten Pflanzenölen gewonnen wurden, müssen frei von Kontaminanten sein, was am besten durch eine Reinheit von mehr als 99 % gewährleistet wird.</p>
<b>Aus Kalmaren gewonnenes Öl</b>	<p>Säurezahl: ≤ 0,5 KOH/g Öl  Peroxidzahl: ≤ 5 meq O<sub>2</sub>/kg Öl  p-Anisidinzahl: ≤ 20  Kältetest bei 0 °C: ≤ 3 Stunden  Feuchtigkeit: ≤ 0,1 % (w/w)  Unverseifbare Bestandteile: ≤ 5,0 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
	<i>trans</i> -Fettsäuren: ≤ 1,0 % Docosahexaensäure: ≥ 20 % Eicosapentaensäure: ≥ 10 %		
<b>Hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen</b>	<b>Parameter</b>	<b>Ziel</b>	<b>Anmerkungen</b>
	Lagerung der Früchte vor der Hochdruckpasteurisierung	Mindestens 15 Tage bei – 20 °C	Die Früchte sind entsprechend der guten/hygienischen Landwirtschafts- und Herstellungspraxis geerntet und gelagert worden.
	Früchtezusatz	40-60 % aufgetaute Früchte	Früchte homogenisiert und anderen Zutaten hinzugefügt
	pH	3,2-4,2	
	° Brix	7-42	Durch Zuckerzusatz gewährleistet
	$a_w$	< 0,95	Durch Zuckerzusatz gewährleistet
	Letzte Lagerung	Höchstens 60 Tage bei höchstens + 5 °C	Entsprechend den Lagerungsbedingungen für konventionell verarbeitete Produkte
<b>Phosphatierte Maisstärke</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Phosphatierte Maisstärke (phosphatiertes Distärkephosphat) ist eine chemisch veränderte resistente Stärke, die aus amylosereicher Stärke durch Kombination chemischer Behandlungen zur Schaffung von Phosphatnetzungen zwischen Kohlenhydratresten und veresterten Hydroxylgruppen gewonnen wird.</p> <p>Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein weißes oder fast weißes Pulver.</p> <p>CAS-Nr.: 11120-02-8</p> <p>Chemische Formel: <math>(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y</math></p> <p>n = Anzahl Glucoseeinheiten x, y = Substitutionsgrade</p> <p>Chemische Merkmale von phosphatiertem Distärkephosphat:</p> <p>Trocknungsverlust: 10-14 %</p> <p>pH: 4,5-7,5</p> <p>Ballaststoffe: ≥ 70 %</p> <p>Stärke: 7-14 %</p> <p>Protein: ≤ 0,8 %</p> <p>Lipide: ≤ 0,8 %</p> <p>Gebundener Restphosphor: ≤ 0,4 % (als Phosphor) „amylosereicher Mais“ als Quelle</p>		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein gelbes bis braunes Pulver. Phosphatidylserin wird durch enzymatische Transphosphatidylisierung mit der Aminosäure L-Serin aus Fisch-Phospholipiden gewonnen.</p> <p><b>Spezifikation für Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden:</b>            Feuchtigkeit: &lt; 5,0 %            Phospholipide: ≥ 75 %            Phosphatidylserin: ≥ 35 %            Glyceride: &lt; 4,0 %            Freies L-Serin: &lt; 1,0 %            Tocopherole: &lt; 0,5 % <sup>(1)</sup>            Peroxidzahl: &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><sup>(1)</sup> Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission dürfen Tocopherole als Antioxidantien hinzugefügt werden</p>
<b>Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein cremefarbenes bis hellgelbes Pulver. Es ist auch in flüssiger Form mit hellbrauner bis oranger Farbe erhältlich. Die flüssige Form enthält mittelkettige Triacylglycerole (MCT) als Trägerstoff. Sie enthält geringere Mengen an Phosphatidylserin, weil sie beträchtliche Mengen an Öl (MCT) enthält.</p> <p>Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden wird durch enzymatische Transphosphatidylisierung aus phosphatidylcholinreichem Sojabohnenlecithin mit der Aminosäure L-Serin gewonnen. Phosphatidylserin besteht aus einem Glycerophosphatskelett, das mit zwei Fettsäuren und L-Serin über eine Phosphodiester-Bindung konjugiert ist.</p> <p><b>Merkmale von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden</b></p> <p><b>Pulver:</b>            Feuchtigkeit: &lt; 2,0 %            Phospholipide: ≥ 85 %            Phosphatidylserin: ≥ 61 %            Glyceride: &lt; 2,0 %            Freies L-Serin: &lt; 1,0 %            Tocopherole: &lt; 0,3 %            Phytosterine: &lt; 0,2 %</p> <p><b>Flüssige Form:</b>            Feuchtigkeit: &lt; 2,0 %            Phospholipide: ≥ 25 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Phosphatidylserin: $\geq 20$ % Glyceride: keine Angabe Freies L-Serin: $< 1,0$ % Tocopherole: $< 0,3$ % Phytosterine: $< 0,2$ %
<b>Phospholipidprodukt mit gleichen Anteilen an Phosphatidylserin und Phosphatidsäure</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Die Herstellung des Produkts erfolgt durch enzymatische Umsetzung von Sojalecithin. Das Phospholipidprodukt ist ein hochkonzentriertes gelbbraunes Pulver aus Phosphatidylserin und Phosphatidsäure zu gleichen Anteilen.</p> <p><b>Spezifikation des Produktes:</b>            Feuchtigkeit: <math>\leq 2,0</math> %            Gesamphospholipide: <math>\geq 70</math> %            Phosphatidylserin: <math>\geq 20</math> %            Phosphatidsäure: <math>\geq 20</math> %            Glyceride: <math>\leq 1,0</math> %            Freies L-Serin: <math>\leq 1,0</math> %            Tocopherole: <math>\leq 0,3</math> %            Phytosterine: <math>\leq 2,0</math> %            Siliciumdioxid wurde bis zu einem Höchstgehalt von 1,0 % zugesetzt.</p>
<b>Phospholipide aus Flüssigeigelb</b>	Phospholipide aus Flüssigeigelb mit einem Reinheitsgrad von 85 % und 100 %
<b>Phytoglycogen</b>	<p><b>Beschreibung:</b>            Weißes bis cremefarbenes Pulver eines geruch-, farb- und geschmacklosen Polysacchariden, der mit konventionellen Techniken der Lebensmittelverarbeitung aus gentechnikfreiem Zuckermais gewonnen wird</p> <p><b>Definition:</b>            Glucosepolymer <math>(C_6H_{12}O_6)_n</math> aus linear verknüpften glycosidischen <math>\alpha(1\rightarrow4)</math>-Bindungen, die alle 8 bis 12 Glucoseeinheiten durch glycosidische <math>\alpha(1\rightarrow6)</math>-Bindungen verzweigen</p> <p><b>Spezifikationen:</b>            Kohlenhydrate: 97 %            Zucker: 0,5 %            Ballaststoffe: 0,8 %            Fett: 0,2 %            Protein: 0,6 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Phytosterine/Phytostanole</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Phytosterine und Phytostanole sind aus Pflanzen extrahierte Sterine und Stanole, die sich als freie Sterine und Stanole darstellen oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert werden.</p> <p><b>Zusammensetzung</b> (ermittelt durch GC-FID oder gleichwertiges Verfahren)  <math>\beta</math>-Sitosterin: &lt; 81 %  <math>\beta</math>-Sitostanol: &lt; 35 %  Campesterin: &lt; 40 %  Campestanol: &lt; 15 %  Stigmasterin: &lt; 30 %  Brassicasterin: &lt; 3,0 %  andere Sterine/Stanole: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Verunreinigung/Reinheit</b> (GC-FID oder gleichwertiges Verfahren) Phytosterine und Phytostanole, die aus anderen Quellen als lebensmittelgeeigneten Pflanzenölen gewonnen wurden, müssen frei von Kontaminanten sein, was am besten durch eine Reinheit von mehr als 99 % der Phytosterin-/Phytostanolzutat gewährleistet wird.</p>
<b>Pflaumenkernöl</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b> Pflaumenkernöl ist ein Pflanzenöl, das durch Kaltpressen von Pflaumenkernen (<i>Prunus domestica</i>) gewonnen wird.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>  Ölsäure (C18:1): 68 %  Linolsäure (C18:2): 23 %  <math>\gamma</math>-Tocopherol: 80 % der Gesamttocopherole  <math>\beta</math>-Sitosterin: 80-90 % der Gesamtsterine  Triolein: 40-55 % Triglyceride  Cyanwasserstoffsäure: Höchstens 5 mg/kg Öl</p>
<b>Kartoffelproteine (koaguliert) und daraus hergestellte Hydrolysate</b>	<p>Trockenmasse: <math>\geq</math> 800 mg/g  Protein (N * 6,25): <math>\geq</math> 600 mg/g (Trockenmasse)  Asche: <math>\leq</math> 400 mg/g (Trockenmasse)  Glycoalkaloid (gesamt): <math>\leq</math> 150 mg/kg  Lysinoalanin (gesamt): <math>\leq</math> 500 mg/kg  Lysinoalanin (frei): <math>\leq</math> 10 mg/kg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Prolyl oligopeptidase (Enzymzubereitung)</b>	<p><b>Specification of the enzyme:</b>  Systematic name: Prolyl oligopeptidase  Synonyms: Prolyl endopeptidase, proline-specific endopeptidase, endoprolylpeptidase  Molecular weight: 66 kDa  Enzyme Commission number: EC 3.4.21.26  CAS number: 72162-84-6  Source: A genetically modified strain of <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p><b>Description:</b>  Prolyl oligopeptidase is available as an enzyme preparation containing approximately 30 % maltodextrin.</p> <p><b>Specifications of the enzyme preparation of prolyl oligopeptidase:</b>  Activity: &gt; 580 000 PPI (*) /g (&gt; 34,8 PPU (**)/g)  Appearance: Microgranulate  Colour: Off-white to orange yellowish. The colour may change from batch to batch  Dry Matter: &gt; 94 %  Gluten: &lt; 20 ppm</p> <p><b>Heavy metals:</b>  Lead: ≤ 1,0 mg/ kg  Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg  Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg  Mercury: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Microbiological criteria:</b>  Total aerobic plate count: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g  Total yeasts and moulds: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g  Sulphite reducing anaerobes: ≤ 30 CFU/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 10 CFU/g  <i>Salmonella</i>: Absence in 25 g  <i>Escherichia coli</i>: Absence in 25 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: Absence in 10 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Absence in 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: Absence in 25 g  Antimicrobial activity: Absent</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Mycotoxins: Below limits of detection: Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (&lt; 0,25 µg/kg), total Aflatoxins (&lt; 2,0 µg/kg), Ochratoxin A (&lt; 0,20 µg/kg), T-2 Toxin (&lt; 5 µg/kg), Zearalenone (&lt; 2,5 µg/kg), Fumonisin B1 and B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p>(*) PPI – Protease Picomole International  (**) PPU – Prolyl Peptidase Units or Proline Protease Units</p>
<p><b>Proteinextrakt aus der Schweineniere</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Das Proteinextrakt wird durch Ausfällung von Salz kombiniert mit Hochgeschwindigkeits-Zentrifugierung aus homogenisiertem Material der Schweineniere gewonnen. Der Niederschlag enthält im Wesentlichen Proteine mit einem 7 %igen Anteil des Enzyms Diaminoxidase (Enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) und wird in einem physiologischen Puffersystem resuspendiert. Das Extrakt aus Schweineniere wird als Pellets mit magensaftresistentem Überzug in Kapseln formuliert, damit sie sich erst im Darm auflösen.</p> <p>Grundprodukt:</p> <p>Spezifikation: Auszug aus Schweineniere mit natürlichen Gehalt an Diaminoxidase (DAO):</p> <p>Beschaffenheit: flüssig</p> <p>Farbe: bräunlich</p> <p>Aussehen: leicht trübe Lösung</p> <p>pH-Wert: 6,4-6,8</p> <p>Enzymaktivität &gt; 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay))</p> <p>Mikrobiologische Kriterien:</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negativ (Echtzeit-PCR)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negativ (Echtzeit-PCR)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 KBE/g</p> <p>Influenza A: negativ (reverse transcription PCR)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Gesamtzahl der aeroben Bakterien: &lt; 10<sup>5</sup> KBE/g</p> <p>Hefen/Schimmelpilze insgesamt: &lt; 10<sup>5</sup> KBE/g</p> <p><i>Salmonella</i>: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p>Gallensalzresistente Enterobacteriaceae &lt; 10<sup>4</sup> KBE/g</p> <p><b>Endprodukt:</b></p> <p>Spezifikation für Auszug aus Schweineniere mit natürlichen Gehalt an DAO (E.C. 1.4.3.22) in magensaftresistenter Formulierung:</p> <p>Beschaffenheit: fest</p> <p>Farbe: gelbgrau</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Aussehen: Mikropellets</p> <p>Enzymaktivität: 110-220 kHDU DAO/g Pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay))</p> <p>Säurestabilität: 15 min 0,1M HCl, gefolgt von 60 min Borat pH = 9,0: &gt; 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay))</p> <p>Feuchtigkeit: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 KBE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Gesamtzahl der aeroben Bakterien: ≤ 10<sup>4</sup> KBE/g</p> <p>Hefen/Schimmelpilze insgesamt (kombiniert): &lt; 10<sup>3</sup> KBE/g</p> <p><i>Salmonella</i>: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p>Gallensalzresistente Enterobacteriaceae &lt; 10<sup>2</sup> KBE/g</p>
<p><b>Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Rapsöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1 g bei raffiniertem Rapsöl und 9 g bei „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“). Der Gehalt an Triglyceriden mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist etwas geringer.</p> <p><b>Reinheit:</b></p> <p>Unverseifbare Bestandteile: &gt; 7,0 g/100 g</p> <p>Tocopherole: &gt; 0,8 g/100 g</p> <p>α-Tocopherol (%): 30-50 %</p> <p>γ-Tocopherol (%): 50-70 %</p> <p>δ-Tocopherol (%): &lt; 6,0 %</p> <p>Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Fettsäuren in Triglyceriden:</b></p> <p>Palmitinsäure: 3-8 %</p> <p>Stearinsäure: 0,8-2,5 %</p> <p>Ölsäure: 50-70 %</p> <p>Linolsäure: 15-28 %</p> <p>Linolensäure: 6-14 %</p> <p>Erucasäure &lt; 2,0 %</p> <p>Säurezahl: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroxidzahl: ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Schwermetalle:</b> Eisen (Fe): &lt; 1 000 µg/kg Kupfer (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Verunreinigungen:</b> Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: &lt; 2 µg/kg Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.</p>
<b>Rapssamenprotein</b>	<p><b>Definition:</b> Rapssamenprotein ist ein wässriger, proteinreicher Extrakt aus Rapssamen-Presskuchen aus nicht genetisch veränderten Samen von <i>Brassica napus</i> L. und <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p><b>Beschreibung:</b> weißes bis cremefarbenes, sprühgetrocknetes Pulver Gesamtprotein: ≥ 90 % Lösliches Protein: ≥ 85 % Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Kohlenhydrate: ≤ 7,0 % Fett: ≤ 2,0 % Asche: ≤ 4,0 % Ballaststoffe: ≤ 0,5 % Gesamt-Glucosinolate: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Reinheit:</b> Gesamtphytat: ≤ 1,5 % Blei: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b> Hefen und Schimmelpilze insgesamt: ≤ 100 KBE/g Aerobe Keimzahl: ≤ 10 000 KBE/g Gesamtzahl Coliforme: ≤ 10 KBE/g <i>Escherichia coli</i>: in 10 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>trans-Resveratrol</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  <b>Synthetisches</b> trans-Resveratrol besteht aus cremefarbenen bis beigefarbenen Kristallen.  Chemische Bezeichnung: 5-[(E)-2-(4-Hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol  Chemische Formel: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub>  Molmasse: 228,25 Da  CAS-Nr.: 501-36-0</p> <p><b>Reinheit:</b>  trans-Resveratrol ≥ 98-99 % (mit Bereich für positive SEO)  Summe aller Nebenprodukte (verwandte Stoffe): ≤ 0,5 %  Jeder einzelne verwandte Stoff: ≤ 0,1 %  Sulfatasche: ≤ 0,1 %  Trocknungsverlust: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: ≤ 1,0 ppm  Quecksilber: ≤ 0,1 ppm  Arsen: ≤ 1,0 ppm</p> <p><b>Verunreinigungen:</b>  Diisopropylamin ≤ 50 mg/kg  <b>Microbielle Quelle:</b> Genetisch veränderter Stamm von <i>Saccharomyces cerevisiae</i>  Aussehen: cremefarbenes bis leicht gelbes Pulver  Partikelgröße: 100 % weniger als 62,23 µm  Gehalt an trans-Resveratrol: mindestens 98 % w/w (Trockengewicht)  Asche: max. &lt; 0,5 % (w/w)  Feuchtigkeit: max. &lt; 3 % (w/w)</p>
<b>Hahnenkammextrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Hahnenkammextrakt wird von <i>Gallus gallus</i> durch enzymatische Hydrolyse von Hahnenkämmen und durch anschließende Filtration, Konzentration und Ausfällung gewonnen. Hauptbestandteile von Hahnenkammextrakt sind die Glycosaminoglycane Hyaluronsäure, Chondroitinsulfat A und Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B). Weißes oder fast weißes hygroskopisches Pulver</p> <p>Hyaluronsäure: 60-80 %  Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B): ≤ 25 %  pH: 5,0-8,5  <b>Reinheit:</b>  Chloride: ≤ 1,0 %  Stickstoff: ≤ 8,0 %  Trocknungsverlust: (105 °C über 6 h): ≤ 10 %  <b>Schwermetalle:</b>  Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg  Arsen: ≤ 1,0 mg/kg  Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg  Chrom: ≤ 10 mg/kg  Blei: ≤ 0,5 mg/kg  <b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>2</sup> KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar  Salmonellen: in 1 g nicht nachweisbar  <i>Staphylococcus aureus</i>: in 1 g nicht nachweisbar  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p>
<b>Sacha-Inchi-Öl aus <i>Plukenetia volubilis</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Sacha-Inchi-Öl ist ein zu 100 % kalt gepresstes Pflanzenöl aus den Samen von <i>Plukenetia volubilis</i> L. Es ist bei Raumtemperatur transparent, flüssig und glänzend. Der Geschmack ist fruchtig, leicht, erinnert an grünes Gemüse ohne unerwünschte Noten.  Aussehen: Transparenz, Glanz, Farbe: Bei Raumtemperatur flüssig, rein, goldgelb  Geruch und Geschmack: Fruchtig, ohne unerwünschte Noten  <b>Reinheit:</b>  Wasser und flüchtige Stoffe: &lt; 0,2 g/100 g  In Hexan nicht lösliche Verunreinigungen: &lt; 0,05 g/100 g  Ölsäuregehalt: &lt; 2,0 g/100 g  Peroxidzahl: &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg  <i>trans</i>-Fettsäuren: &lt; 1,0 g/100 g  Ungesättigte Fettsäuren insgesamt: &gt; 90 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Omega 3 alpha-Linolensäure (ALA): &gt; 45 %  Gesättigte Fettsäuren: &lt; 10 %  keine <i>trans</i>-Fettsäuren (&lt; 0,5 %)  keine Erucasäure  Mehr als 50 % Tri-Linolensäure- und Di-Linolensäure-Triglyceride  Phytosterine: Zusammensetzung und Gehalt:  kein Cholesterin (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<p><b>Salatrim</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Salatrim ist das international anerkannte Akronym für „Short and long chain acyl triglyceride molecule“. Gewonnen wird Salatrim durch Umesterung, ohne Verwendung von Enzymen, von Triacetin, Tripropionin bzw. Tributyrin oder deren Mischungen mit hydriertem Raps-, Soja- Baumwollsaat- oder Sonnenblumenöl. Beschreibung: Klare leicht bernsteinfarbene Flüssigkeit bis hell gefärbter wachsartiger Feststoff bei Zimmertemperatur. Frei von Schwebstoffen und von Fremd- bzw. ranzigem Geruch.</p> <p>Glyceridesterverteilung  Triacylglyceride: &gt; 87 %  Diacylglyceride: ≤ 10 %  Monoacylglyceride: ≤ 2,0 %  Fettsäurezusammensetzung:  Mol- % langkettige Fettsäuren: 33-70 %  Mol- % kurzkettige Fettsäuren: 30-67 %  Langkettige gesättigte Fettsäuren: &lt; 70 % Gewichtsanteil  <i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1,0 %  Freie Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure: ≤ 0,5 %  Triacylglycerid-Profil  Triester (kurz/lang von 0,5 bis 2,0): ≥ 90 %  Triester (kurz/lang = 0): ≤ 10 %  Unverseifbaren Bestandteile ≤ 1,0 %  Feuchtigkeit: ≤ 0,3 %  Asche: ≤ 0,1 %  Farbe: ≤ 3,5 Rot (nach Lovibond-Farbmessung)  Peroxidzahl: ≤ 2,0 meq/kg</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>DHA- und EPA-reiches Öl aus <i>Schizochytrium</i> sp. DHA und EPA</b>	<p>Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq/kg Öl</p> <p>Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die DHA- und EPA-reiches Öl aus <i>Schizochytrium</i> sp. enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden.</p> <p>Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 %</p> <p>Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1 %</p> <p>DHA-Gehalt: ≥ 22,5 %</p> <p>EPA-Gehalt ≥ 10 %</p>
<b><i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)-Öl</b>	<p>Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq/kg Öl</p> <p>Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 2,0 %</p> <p>Freie Fettsäuren ≤ 0,4 %</p> <p>Docosapentaensäure (DPA) n-6: ≤ 7,5 %</p> <p>DHA-Gehalt: ≥ 35 %</p>
<b><i>Schizochytrium</i> sp.-Öl</b>	<p>Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl</p> <p>Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 %</p> <p>Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 1,0 %</p> <p>DHA-Gehalt: ≥ 32,0 %</p>
<b><i>Schizochytrium</i> sp. (T18)-Öl</b>	<p>Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq/kg Öl</p> <p>Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 %</p> <p>Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 %</p> <p><i>trans</i>-Fettsäuren: ≤ 2,0 %</p> <p>Freie Fettsäuren: ≤ 0,4 %</p> <p>DHA-Gehalt: ≥ 35 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Fermentierter Sojabohnenextrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Fermentierter Sojabohnenextrakt ist ein geruchloses, milchig weißes Pulver. Er besteht aus 30 % Extrakt aus fermentierten Sojabohnen in Pulverform und 70 % resistentem Dextrin (als Trägerstoff) aus Maisstärke, die während der Verarbeitung zugesetzt wird. Während der Herstellung wird er um Vitamin K<sub>2</sub> bereinigt.            Fermentierter Sojabohnenextrakt enthält Nattokinase, die aus Natto isoliert wird, einem Lebensmittel, das durch die Fermentation nicht genetisch veränderter Sojabohnen (<i>Glycine max</i> (L.)) mit einem ausgewählten Stamm von <i>Bacillus subtilis</i> var. natto hergestellt wird.            Aktivität der Nattokinase: 20 000-28 000 FU (*)/g            Identität: kann bestätigt werden            Beschaffenheit: kein unangenehmer Geschmack oder Geruch            Trocknungsverlust: ≤ 10 %            Vitamin K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Schwermetalle:</b>            Blei: ≤ 5,0 mg/kg            Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>            Gesamtkeimzahl: ≤ 10<sup>3</sup> CFU (³)/g            Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10<sup>2</sup> KBE/g            Coliforme: ≤ 30 KBE/g            Sporenbildende Bakterien ≤ 10 KBE/g  <i>Escherichia coli</i>: in 25 g nicht nachweisbar            Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar  <i>Listeria</i>: in 25 g nicht nachweisbar            (*) Prüfverfahren nach Takaoka et al. (2010).</p>
<b>Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt (<i>Triticum aestivum</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt wird durch überwiegend auf Polyamine abzielende Fest-Flüssig-Extraktion aus nicht fermentierten, nicht gekeimten Weizenkeimen (<i>Triticum aestivum</i>) gewonnen.            Spermidin: 0,8-2,4 mg/g            Spermin: 0,4-1,2 mg/g            Spemidintrichlorid: &lt; 0,1 µg/g</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Putrescin: < 0,3 mg/g Cadaverin: < 0,1 µg/g <b>Mykotoxine:</b> Aflatoxine (insgesamt): < 0,4 µg/kg <b>Mikrobiologische Kriterien:</b> Gesamtzahl aerober Bakterien: < 10 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: < 100 KBE/g <i>Escherichia coli</i> : < 10 KBE/g <i>Salmonella</i> : in 25 g nicht nachweisbar <i>Listeria monocytogenes</i> : in 25 g nicht nachweisbar
<b>Sucromalt</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Sucromalt ist eine komplexe Mischung aus Sacchariden, die durch enzymatische Reaktion aus Sukrose und einem Stärkehydrolysat gewonnen wird. Bei diesem Prozess werden Glucoseeinheiten mithilfe eines durch das Bakterium <i>Leuconostoc citreum</i> oder einen rekombinanten Stamm des Erzeugerorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> erzeugten Enzyms an Saccharide aus dem Stärkehydrolysat gekoppelt. Die dadurch entstehenden Oligosaccharide sind durch das Vorkommen von glycosidischen α-(1→6)- und α-(1→3)-Bindungen gekennzeichnet. Das Gesamterzeugnis ist ein Sirup, der neben den genannten Oligosacchariden hauptsächlich Fructose, aber auch das Disaccharid Leucrose sowie andere Disaccharide enthält. Feststoffe insgesamt: 75-80 % Feuchtigkeit: 20-25 % Sulfatase: max. 0,05 % pH: 3,5-6,0 Leitfähigkeit: < 200 (30 %) Stickstoff: < 10 ppm Fructose: 35-45 % d.w. Leucrose: 7-15 % d.w. Sonstige Disaccharide: max. 3 % Höhere Saccharide: 40-60 % d.w.
<b>Zuckerrohr-Faser</b>	<b>Beschreibung/Definition:</b> Zuckerrohr-Fasern sind die faserigen Reste, die zurückbleiben, wenn der zuckerhaltige Saft aus Zuckerrohr der Gattung <i>Saccharum</i> herausgepresst oder extrahiert wird. Sie bestehen vorwiegend aus Cellulose und Hemicellulose. Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Zerkleinern, Auslaugen, Entfernen von Ligninen und anderen Bestandteilen als Cellulose, Bleichen der gereinigten Fasern, Säurebad und Neutralisieren.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Feuchtigkeit: ≤ 7,0 %  Asche: ≤ 0,3 %  Ballaststoffe insgesamt (AOAC) Trockenmasse (alle nicht löslich): ≥ 95 %  davon: Hemicellulose (20-25 ) und Cellulose (70-75 %)  Silicium (ppm): ≤ 200  Protein: 0,0 %  Fett: Spuren  pH: 4-7  <b>Schwermetalle:</b>  Quecksilber (ppm): ≤ 0,1  Blei (ppm): ≤ 1,0  Arsen (ppm): ≤ 1,0  Cadmium (ppm): ≤ 0,1  <b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Hefen und Schimmelpilze (KBE/g): ≤ 1 000  <i>Salmonella</i>: Keine  <i>Listeria monocytogenes</i>: Keine</p>
<b>Sonnenblumenöl-Extrakt</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Der Extrakt wird durch eine Erhöhung der Konzentration um den Faktor 10 des nicht verseifbaren Anteils von raffiniertem Sonnenblumenöl aus den Samen der Sonnenblume (<i>Helianthus Annuus</i> L.) gewonnen.</p> <p><b>Zusammensetzung:</b>  Ölsäure (C18:1): 20 %  Linolsäure (C18:2): 70 %  Unverseifbare Bestandteile: 8,0 %  Phytosterine: 5,5 %  Tocopherole: 1,1 %</p>
<b>Getrocknete Mikroalgen der Art <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Das gefriergetrocknete Produkt stammt von der marinen Mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, die zu der Familie der Chlorodendraceae gehört und in sterilem Meerwasser von der Außenluft isoliert in geschlossenen Photobioreaktoren kultiviert wird.</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Reinheit/Zusammensetzung:</b></p> <p>Identifiziert anhand des molekularen Markers 18 S rDNA (analysierte Sequenz mindestens 1 600 Basenpaare) in der Datenbank des National Center for Biotechnology information (NCBI): mindestens 99,9 %.</p> <p>Feuchtigkeit: ≤ 7,0 %</p> <p>Proteine: 35-40 %</p> <p>Asche: 14-16 %</p> <p>Kohlenhydrate: 30-32 %</p> <p>Ballaststoffe: 2-3 %</p> <p>Fett: 5-8 %</p> <p>Gesättigte Fettsäuren: 29-31 % der Fettsäuren insgesamt</p> <p>Einfach ungesättigte Fettsäuren: 21-24 % der Fettsäuren insgesamt</p> <p>Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 44-49 % der Fettsäuren insgesamt</p> <p>Iod: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><b><i>Therapon barcoo</i>/Omega-Barsch</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Der Omega-Barsch (<i>Therapon barcoo</i>) ist eine Fischart aus der Familie der Therapontidae. Es ist ein Süßwasserfisch mit der Heimat Australien, Der inzwischen in Aquakultur gezüchtet wird.</p> <p>Taxonomische Systematik: Klasse: Actinopterygii &gt; Ordnung: Perciformes &gt; Familie: Therapontidae &gt; Gattung: Scortum</p> <p>Beschaffenheit des Fleisches:</p> <p>Protein (%): 18-25</p> <p>Feuchtigkeit (%): 65-75</p> <p>Asche (%): 0,5-2,0</p> <p>Energie (KJ/kg): 6 000-11 500</p> <p>Kohlenhydrate (%): 0,0</p> <p>Fett (%): 5-15</p> <p>Fettsäuren (mg FA/g Filet):</p> <p>Σ PUFA n-3: 1,2-20,0</p> <p>Σ PUFA n-6: 0,3-2,0</p> <p>Σ PUFA n-3: 1,5-15,0</p> <p>Omega-3-Säuren insgesamt: 1,6-40,0</p> <p>Omega-6-Säuren insgesamt: 2,6-10,0</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>D-Tagatose</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Tagatose wird durch Isomerisierung von Galactose mithilfe chemischer oder enzymatischer Umsetzung oder durch Epimerisierung von Fructose mithilfe enzymatischer Umsetzung gewonnen. Dies sind Einphasen-Umsetzungen.            Aussehen: weiße oder fast weiße Kristalle            Chemische Bezeichnung: D-Tagatose            Synonym: D-lyxo-Hexulose            CAS-Nummer: 87-81-0            Chemische Formel: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>            Formelgewicht: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Reinheit:</b>            Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockensubstanz            Trocknungsverlust: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 h)            Spezifische Drehung: [α]<sub>20D</sub>: - 4 bis - 5,6° (1 % wässrige Lösung) (*)            Schmelzbereich: 133-137 °C</p> <p><b>Schwermetalle:</b>            Blei: ≤ 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 p., English - ISBN 92-5-102991-1            (**) Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 (1) beschriebenen Verfahrens orientieren. „Instrumental methods“ (*).</p>
<b>Stark taxifolinhaltiger Extrakt</b>	<p><b>Beschreibung:</b>            Stark taxifolinhaltiger Extrakt des Holzes der Dahurischen Lärche (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr. Ist ein weißes bis blassgelbes Pulver, das aus warmen wässrigen Lösungen auskristallisiert wird.</p> <p><b>Definition:</b>            Chemische Bezeichnung: [(2R,3R)-2-(3,4-Dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, auch (+) (2R,3R)-trans-Dihydroquercetin genannt]            Chemische Formel: C<sub>15</sub>H<sub>12</sub>O<sub>7</sub>            Molmasse: 304,25 Da            CAS-Nr.: 480-18-2</p> <p><b>Spezifikationen:</b>  <i>Physikalischer Parameter</i>            Feuchtigkeit: ≤ 10 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation																				
	<p><i>Analyse der Bestandteile</i></p> <p>Taxifolin (m/m): <math>\geq 90,0</math> % der Trockenmasse</p> <p><b>Schwermetalle, Pestizide</b></p> <p>Blei: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Arsen: <math>\leq 0,02</math> mg/kg</p> <p>Cadmium: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Quecksilber: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT): <math>\leq 0,05</math> mg/kg</p> <p><b>Lösungsmittelreste</b></p> <p>Ethanol: <math>&lt; 5\ 000</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien</b></p> <p>Gesamtkeimzahl: <math>\leq 10^4</math> KBE/g</p> <p>Enterobakterien <math>\leq 100</math>/g</p> <p>Hefen und Schimmelpilze: <math>\leq 100</math> KBE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Salmonella</i>: in 10 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Pseudomonas</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><b>Üblicher Anteil der Bestandteile in stark taxifolinhaltigem Extrakt (bezogen auf die Trockenmasse)</b></p> <table border="0"> <thead> <tr> <th><i>Bestandteile des Extrakts</i></th> <th><i>Anteil, üblicherweise festgestellte Spanne (in %)</i></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>Quercitin</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>Unbekannte Flavonoide</td> <td>1-3</td> </tr> <tr> <td>Wasser (*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Taxifolin ist in seiner hydrierten Form und während des Trocknens ein Kristall. Dies führt zu einem Anteil an Kristallwasser von 1,5 %.</p>	<i>Bestandteile des Extrakts</i>	<i>Anteil, üblicherweise festgestellte Spanne (in %)</i>	Taxifolin	90-93	Aromadendrin	2,5-3,5	Eriodictyol	0,1-0,3	Quercitin	0,3-0,5	Naringenin	0,2-0,3	Kaempferol	0,01-0,1	Pinocembrin	0,05-0,12	Unbekannte Flavonoide	1-3	Wasser (*)	1,5
<i>Bestandteile des Extrakts</i>	<i>Anteil, üblicherweise festgestellte Spanne (in %)</i>																				
Taxifolin	90-93																				
Aromadendrin	2,5-3,5																				
Eriodictyol	0,1-0,3																				
Quercitin	0,3-0,5																				
Naringenin	0,2-0,3																				
Kaempferol	0,01-0,1																				
Pinocembrin	0,05-0,12																				
Unbekannte Flavonoide	1-3																				
Wasser (*)	1,5																				

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Trehalose</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b></p> <p>Ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine <math>\alpha</math>-1,1-Glucosidbindung verknüpften Glucoseanteilen. Es wird durch einen aus mehreren Schritten bestehenden enzymtechnischen Prozess aus verflüssigter Stärke hergestellt. Das Handelsprodukt ist Dihydrat. Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack</p> <p>Synonyme: <math>\alpha,\alpha</math>-Trehalose</p> <p>Chemische Bezeichnung: <math>\alpha</math>-D-Glucopyranosyl-<math>\alpha</math>-D-Glucopyranosid, Dihydrat</p> <p>CAS-Nr.: 6138-23-4 (Dihydrat)</p> <p>Chemische Formel: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (Dihydrat)</p> <p>Formelgewicht: 378,33 (dihydrate)</p> <p>Gehalt: <math>\geq 98</math> % bezogen auf die Trockensubstanz</p> <p>Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 (1) unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren.</p> <p><b>Verfahren zur Gehaltsbestimmung:</b></p> <p>Grundsatz: Trehalose wird durch Flüssigchromatographie ermittelt und durch Vergleich mit einer Standard-Bezugstrehalose quantifiziert.</p> <p>Zubereitung einer Probelösung: Sorgfältig etwa 3 g der Trockenprobe abwiegen und in einen 100-ml-Messkolben geben und etwa 80 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Probe vollständig auflösen und mit gereinigtem deionisiertem Wasser bis zur Markierung verdünnen. Durch einen 0,45-Mikron-Filter filtrieren.</p> <p>Zubereitung einer Standardlösung: Sorgfältig abgewogene Mengen trockener Standard-Bezugstrehalose in Wasser auflösen, um eine Lösung mit einer bekannten Konzentration von etwa 30 mg Trehalose pro ml zu erhalten.</p> <p>Geräte: Flüssigchromatograph, ausgerüstet mit einem Refraktionsindexdetektor und einem Gerät für eine Gesamtaufzeichnung.</p> <p>Bedingungen:</p> <p>Säule: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) oder gleichwertig</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Länge: 300 mm</li> <li>— Durchmesser: 10 mm</li> <li>— Temperatur: 50 °C</li> </ul> <p>Mobile Phase: Wasser</p> <p>Durchsatz: 0,4 ml/min</p> <p>Injektionsvolumen: 8 <math>\mu</math>l</p> <p>Verfahren: Getrennte Injektion gleicher Volumen der Probelösung und der Standardlösung in den Chromatographen.</p> <p>Aufzeichnung der Chromatogramme und Messung der Reaktion des Trehalose-Peaks.</p> <p>Berechnung der Trehalosemenge in mg in 1 ml der Probelösung durch folgende Formel:</p> $\% \text{ Trehalose} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>dabei ist</p> <p><math>R_S</math> = Peak-Bereich der Trehalose im Standardpräparat  <math>R_U</math> = Peak-Bereich der Trehalose im Probepräparat  <math>W_S</math> = Gewicht der Trehalose in mg im Standardpräparat  <math>W_U</math> = Gewicht der Trockenprobe in mg</p> <p><b>Merkmale:</b>  Eigenschaften:  Löslichkeit: frei löslich in Wasser, sehr schwach löslich in Ethanol  Spezifische Drehung: <math>[\alpha]_{D20} + 199^\circ</math> (5 % wässrige Lösung)  Schmelzpunkt: 97 °C (Dihydrat)</p> <p><b>Reinheit:</b>  Trocknungsverlust: <math>\leq 1,5 \%</math> (60 °C, 5 h)  Gesamtasche: <math>\leq 0,05 \%</math></p> <p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: <math>\leq 1,0</math> mg/kg</p>
<b>UV-behandelte Pilze</b> <b>(<i>Agaricus bisporus</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Kommerziell angebaute <i>Agaricus bisporus</i>, die nach der Ernte mit UV-Licht behandelt werden.  UV-Bestrahlung: Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 200-800 nm.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>  Chemische Bezeichnung: (3<math>\beta</math>,5Z,7E,22E)-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Synonym: Ergocalciferol  CAS-Nr.: 50-14-6  Molmasse: 396,65 g/mol</p> <p><b>Gehalt:</b>  Vitamin D<sub>2</sub> im Enderzeugnis: 5-10 <math>\mu</math>g/100 g Frischgewicht bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer</p>
<b>UV-behandelte Bäckerhefe</b> <b>(<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Bäckerhefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) wird mit UV-Licht behandelt, damit Ergosterol in Vitamin D<sub>2</sub> (Ergocalciferol) umgewandelt wird. Der Vitamin-D<sub>2</sub>-Gehalt im Hefekonzentrat liegt zwischen 1 800 000 und 3 500 000 IE Vitamin D/100 g (450-875 <math>\mu</math>g/g).  Gelbbraune, rieselfähige Körner</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>            Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol            Synonym: Ergocalciferol            CAS-Nr.: 50-14-6            Molmasse: 396,65 g/mol</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien für das Hefekonzentrat:</b>            Coliforme: ≤ 10<sup>3</sup>/g  <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g            Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar</p>
<p><b>UV-behandeltes Brot</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Der Ausdruck „UV-behandeltes Brot“ bezeichnet hefegetriebenes Brot und hefegetriebenes Kleingebäck (ohne Auflage), die nach dem Backen mit ultravioletten Strahlen behandelt werden, um Ergosterol in Vitamin D<sub>2</sub> (Ergocalciferol) umzuwandeln.            UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 240-315 nm während maximal 5 Sekunden mit einer Strahlungsenergie von 10-50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>            Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol            Synonym: Ergocalciferol            CAS-Nr.: 50-14-6            Molmasse: 396,65 g/mol</p> <p><b>Gehalt:</b>            Vitamin D<sub>2</sub> (Ergocalciferol) im Enderzeugnis: 0,75-3 µg/100 g (*)            Hefe im Teig: 1-5 g/100 g (**)            (*) EN 12821, 2009, Europäische Norm.            (**) Rezeptberechnung.</p>
<p><b>UV-behandelte Milch</b></p>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            UV-behandelte Milch: Kuhmilch (Vollmilch und teilentrahmte Milch), die nach der Pasteurisierung einer Behandlung mit ultravioletter Strahlung (UV-Strahlung) durch Turbulenzströmung unterzogen wird. Die Behandlung der pasteurisierten Milch mit UV-Strahlen führt zu einer Erhöhung der Vitamin D<sub>3</sub>-Konzentration (Cholecalciferol) durch die Umwandlung von 7-Dehydrocholesterol in Vitamin D<sub>3</sub>.            UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 200-310 nm mit einer Strahlungsenergie von 1 045 J/l.</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Vitamin D<sub>3</sub>:</b>  Chemische Bezeichnung: (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-methylidencyclohexan-1-ol  Synonym: Cholecalciferol  CAS-Nr.: 67-97-0  Molmasse: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Gehalt:</b>  Vitamin D<sub>3</sub> im Enderzeugnis:  Vollmilch (*): 0,5-3,2 µg/100 g (**)  Teilentrahmte Milch (*): 0,1-1,5 µg/100 g (**)</p> <p>(*) Gemäß der Definition in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).  (**) HPLC</p>
<p><b>Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon)</b></p>	<p>Dieses neuartige Lebensmittel wird durch einen synthetischen oder mikrobiologischen Prozess gewonnen.</p> <p><b>Spezifikation für synthetisches Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon-7)</b>  Chemische Bezeichnung: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaeptaenyl)-3-methyl-1,4-naphthalindion  CAS-Nummer: 2124-57-4  Summenformel: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>  Molmasse: 649 g/mol  Aussehen: Gelbes Pulver  Reinheit: max. 6,0 % <i>cis</i>-Isomer, max. 2,0 % sonstige Verunreinigungen  Gehalt: 97-102 % Menachinon-7 (einschließlich mindestens 92 % <i>all-trans</i> Menachinon-7)</p> <p><b>Spezifikation für mikrobiologisch hergestelltes Vitamin K<sub>2</sub> (Menachinon-7)</b>  Quelle: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto</p> <p>Bei Vitamin K<sub>2</sub> (2-Methyl-3-<i>all-trans</i>-polyprenyl-1,4-naphthochinone) bzw. der Menachinon-Reihe handelt es sich um eine Gruppe von prenylierten Naphthochinon-Derivaten. Die Zahl der Isoprenreste (eine Isopreneinheit hat fünf Kohlenstoffatome) in der Seitenkette dient zur Unterscheidung der verschiedenen Menachinon-Formen. Vitamin K<sub>2</sub> wird in einer Ölsuspension dargeboten, die vor allem MK-7 und, in geringerem Maße, MK-6 enthält.</p> <p>Vitamin-K (Menachinon)-Reihe mit Menachinon-7 (MK-7)(n = 6), d. h. C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, Menachinon-6 (MK-6)(n = 5), d. h. C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub>, und Menachinon-4 (MK-4)(n = 3), d. h. C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub></p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
<b>Extrakt aus Weizenkleie</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Weißes, kristallines Pulver, das durch Enzymextraktion aus Kleie von <i>Triticum aestivum</i> L. gewonnen wird und reich an Arabinoxylanoligosacchariden ist.  Trockenmasse: mind. 94 %  Arabinoxylanoligosaccharide: mind. 70 %, bezogen auf die Trockenmasse  Durchschnittlicher Polymerisationsgrad der Arabinoxylanoligosaccharide: 3-8  Ferulasäure (an Arabinoxylanoligosaccharide gebunden) 1-3 %, bezogen auf die Trockenmasse  Gesamtanteil Poly-/Oligosaccharide: mind. 90 %  Protein: max. 2 %, bezogen auf die Trockenmasse  Asche: max. 2 %, bezogen auf die Trockenmasse</p> <p><b>Mikrobiologische Parameter:</b>  Mesophile Gesamtkeimzahl: max. 10 000/g  Hefen: max. 100/g  Pilze: max. 100/g  Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar  <i>Bacillus cereus</i>: max. 1 000/g  <i>Clostridium perfringens</i>: max. 1 000/g</p>
<b>Hefe-Beta-Glucane</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>  Beta-Glucane sind komplexe hochmolekulare (100-200 kDa) Polysaccharide, die in der Zellwand vieler Hefen und Getreidesorten vorkommen.  Die chemische Bezeichnung für „Hefe-Beta-Glucane“ lautet (1-3),(1-6)-<math>\beta</math>-D-Glucane.  Beta-Glucane bestehen aus <math>\beta</math>-1-3-verknüpften Glucoseresten, die über <math>\beta</math>-1-6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin sowie Mannoproteine über <math>\beta</math>-1-4-Verbindungen verknüpft sind.  Beta-Glucane werden aus Hefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i> isoliert.  Die Tertiärstruktur des Glucans in der Zellwand von <i>Saccharomyces cerevisiae</i> besteht aus Ketten mit <math>\beta</math>-1,3-verknüpften Glucoseresten, die über <math>\beta</math>-1,6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin — über <math>\beta</math>-1,4-Verbindungen —, <math>\beta</math>-1,6-Glucane sowie einige Mannoproteine verknüpft sind.  Dieses neuartige Lebensmittel ist in drei Formen verfügbar: löslich, unlöslich, wasserunlöslich, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbar.</p> <p><b>Chemische Eigenschaften von Beta-Glucanen aus Hefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b></p> <p><b>Lösliche Form:</b>  Gesamtkohlenhydrate: &gt; 75 %</p>



Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p>Beta-Glucane (1.3/1.6): &gt; 75 %</p> <p>Asche: &lt; 4,0 %</p> <p>Feuchtigkeit: &lt; 8,0 %</p> <p>Protein: &lt; 3,5 %</p> <p>Fett: &lt; 10 %</p> <p><b>Unlösliche Form:</b></p> <p>Gesamtkohlenhydrate: &gt; 70 %</p> <p>Beta-Glucane (1.3/1.6): &gt; 70 %</p> <p>Asche: ≤ 12 %</p> <p>Feuchtigkeit: &lt; 8,0 %</p> <p>Protein: &lt; 10 %</p> <p>Fett: &lt; 20 %</p> <p><b>wasserunlöslich, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbar</b></p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-Glucane: &gt; 80 %</p> <p>Asche: &lt; 2,0 %</p> <p>Feuchtigkeit: &lt; 6,0 %</p> <p>Protein: &lt; 4,0 %</p> <p>Gesamtfettgehalt: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Mikrobiologische Daten:</b></p> <p>Gesamtkeimzahl: &lt; 1 000 KBE/g</p> <p>Enterobacteriaceae: &lt; 100 KBE/g</p> <p>Coliforme insgesamt: &lt; 10 KBE/g</p> <p>Hefe: &lt; 25 KBE/g</p> <p>Schimmel: &lt; 25 KBE/g</p> <p><i>Salmonella</i>: in 25 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Escherichia coli</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 KBE/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: in 1 g nicht nachweisbar</p> <p><b>Schwermetalle:</b></p> <p>Blei: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Arsen: &lt; 0,2 mg/g</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Quecksilber: < 0,1 mg/g Cadmium: < 0,1 mg/g
<b>Zeaxanthin</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Zeaxanthin ist ein natürlich vorkommendes Xanthophyllpigment, nämlich ein sauerstoffhaltiges Carotinoid.            Synthetisches Zeaxanthin wird entweder als sprühgetrocknetes Pulver auf der Basis von Gelatine- oder Stärkekügelchen mit zugesetztem <math>\alpha</math>-Tocopherol und Ascorbylpalmitat oder als Maisölsuspension mit zugesetztem <math>\alpha</math>-Tocopherol in Verkehr gebracht. Synthetisches Zeaxanthin wird durch eine mehrstufige chemische Synthese aus kleineren Molekülen hergestellt.            Orangerotes kristallines Pulver, geruchlos oder fast geruchlos.            Chemische Formel: <math>C_{40}H_{56}O_2</math>            CAS-Nr.: 144-68-3            Molmasse: 568,9 da</p> <p><b>Physikalisch-chemische Eigenschaften:</b>            Trocknungsverlust: &lt; 0,2 %  <i>all-trans</i>-Zeaxanthin &gt; 96 %  <i>cis</i>-Zeaxanthin &lt; 2,0 %            Sonstige Carotinoide: &lt; 1,5 %            Triphenylphosphinoxid (CAS-Nr. 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>
<b>Zink-L-pidolat</b>	<p><b>Beschreibung/Definition:</b>            Zink-L-pidolat ist ein weißes bis cremefarbenes Puder mit charakteristischem Geruch.            Internationaler Freiname: L-Pyrog glutaminsäure, Zinksalz            Synonyme: Zink-5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat            CAS-Nr.: 15454-75-8            Chemische Formel: <math>(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn</math>            Relative wasserfreie Molmasse: 321,4            Aussehen: weißes bis leicht weißes Pulver</p> <p><b>Reinheit:</b>            Zink-L-pidolat (Reinheit): <math>\geq 98</math> %            pH (10 %ige wässrige Lösung): 5,0-6,0            Spezifische Drehung: <math>19,6^\circ - 22,8^\circ</math>            Wasser: <math>\leq 10,0</math> %            Glutaminsäure: &lt; 2,0 %</p>

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	<p><b>Schwermetalle:</b>  Blei: ≤ 3,0 ppm  Arsen: ≤ 2,0 ppm  Cadmium: ≤ 1,0 ppm  Quecksilber: ≤ 0,1 ppm</p> <p><b>Mikrobiologische Kriterien:</b>  Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 1 000 KBE/g  Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g  Krankheitserreger: keine</p>

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1)  
<sup>(2)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 vom 5. Februar 2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen (ABl. L 30 vom 6.2.2015, S. 10)

## BERICHTIGUNGEN

**Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2330 der Kommission vom 14. Dezember 2017 zur Zulassung von Eisen(II)-carbonat, Eisen(III)-chlorid-Hexahydrat, Eisen(II)-sulfat-Monohydrat, Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat, Eisen(II)-fumarat, Eisen(II)-Aminosäurechelate-Hydrat, Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelat und Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrat als Zusatzstoffe in Futtermitteln für alle Tierarten sowie von Eisendextran als Zusatzstoffe in Futtermitteln für Ferkel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1334/2003 und (EG) Nr. 479/2006**

(Amtsblatt der Europäischen Union L 333 vom 15. Dezember 2017)

Auf Seite 41 muss der Text der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2330 der Kommission wie folgt lauten:

**„DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2330 DER KOMMISSION  
vom 14. Dezember 2017**

**zur Zulassung von Eisen(II)-carbonat, Eisen(III)-chlorid-Hexahydrat, Eisen(II)-sulfat-Monohydrat, Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat, Eisen(II)-fumarat, Eisen(II)-Aminosäurechelate-Hydrat, Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelat und Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrat als Zusatzstoffe in Futtermitteln für alle Tierarten sowie von Eisendextran als Zusatzstoffe in Futtermitteln für Ferkel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1334/2003 und (EG) Nr. 479/2006**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 schreibt vor, dass Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung einer Zulassung bedürfen, und sie regelt die Voraussetzungen und Verfahren für die Erteilung einer solchen Zulassung. Artikel 10 der genannten Verordnung sieht für Zusatzstoffe, die gemäß der Richtlinie 70/524/EWG des Rates <sup>(2)</sup> zugelassen wurden, eine Neubewertung vor.
- (2) Die folgenden Eisenverbindungen wurden mit den Verordnungen (EG) Nr. 1334/2003 <sup>(3)</sup> bzw. (EG) Nr. 479/2006 der Kommission <sup>(4)</sup> gemäß der Richtlinie 70/524/EWG auf unbegrenzte Zeit zugelassen: Eisen(III)-chlorid, Hexahydrat; Eisen(III)-oxid; Eisencarbonat; Eisenaminoäurechelate, Hydrate; Glycin-Eisenchelate-Hydrate; Eisen(II)-fumarat; Eisen(II)-sulfat, Heptahydrat und Eisen(II)-sulfat, Monohydrat. In der Folge wurden diese Stoffe gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 als bereits bestehende Produkte in das Register der Futtermittelzusatzstoffe eingetragen.
- (3) Gemäß Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 in Verbindung mit deren Artikel 7 wurden Anträge auf Neubewertung folgender Stoffe als Zusatzstoffe in Futtermitteln für alle Tierarten gestellt: Eisen(III)-chlorid, Hexahydrat; Eisen(III)-oxid; Eisencarbonat; Eisenaminoäurechelate, Hydrate; Glycin-Eisenchelate-Hydrate, Eisen(II)-fumarat; Eisen(II)-sulfat, Heptahydrat und Eisen(II)-sulfat, Monohydrat. Ferner wurde gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung ein Antrag auf Zulassung von Eisendextran als Zusatzstoff in Futtermitteln für Ferkel gestellt. Die Antragsteller beantragten die Einordnung dieser Zusatzstoffe in die Zusatzstoffkategorie „ernährungsphysiologische Zusatzstoffe“. Die Anträge enthielten die gemäß Artikel 7 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 vorgeschriebenen Angaben und Unterlagen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.

<sup>(2)</sup> Richtlinie 70/524/EWG des Rates vom 23. November 1970 über Zusatzstoffe in der Tierernährung (AbI. L 270 vom 14.12.1970, S. 1).

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2003 der Kommission vom 25. Juli 2003 zur Änderung der Bedingungen für die Zulassung einer Reihe von zur Gruppe der Spurenelemente zählenden Futtermittelzusatzstoffen (AbI. L 187 vom 26.7.2003, S. 11).

<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 479/2006 der Kommission vom 23. März 2006 über die Zulassung bestimmter zur Gruppe der Verbindungen von Spurenelementen zählender Zusatzstoffe (AbI. L 86 vom 24.3.2006, S. 4).

- (4) Aus wissenschaftlichen Überlegungen und um potenzielle Missverständnisse zu vermeiden, hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) in ihren Stellungnahmen vom 19. Juni 2013 <sup>(1)</sup>, 30. Januar 2014 <sup>(2)</sup>, 5. März 2014 <sup>(3)</sup>, 28. April 2014 <sup>(4)</sup> und 27. Januar 2016 <sup>(5)</sup> empfohlen, in englischsprachigen Texten „Iron(III)“ an Stelle von „Ferric“ und „Iron(II)“ an Stelle von „Ferrous“ zu verwenden. Die Behörde hat außerdem empfohlen, Eisen(II)-Aminosäurechelate aufgrund seiner chemischen Eigenschaften in folgende zwei Gruppen zu unterteilen: Eisen(II)-Aminosäurechelate-Hydrate und Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelate.
- (5) Die Behörde kam zu dem Schluss, dass folgende Stoffe unter den vorgeschlagenen Verwendungsbedingungen keine nachteiligen Auswirkungen auf die Tiergesundheit, die Verbrauchersicherheit oder die Umwelt haben: Eisen(II)-carbonat, Eisen(III)-chlorid-Hexahydrate, Eisen(II)-sulfat-Monohydrate, Eisen(II)-sulfat-Heptahydrate, Eisen(II)-fumarate, Eisen(II)-Aminosäurechelate-Hydrate, Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelate, Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrate. Da in jeder Eisen(II)- und Eisen(III)-Verbindung Nickel zu finden ist, können die Zusatzstoffe Atemwegs, Augen- und Hautreizungen verursachen, und es sollten daher für den Umgang mit den betreffenden Zusatzstoffen und diese enthaltenden Vormischungen geeignete Schutzmaßnahmen ergriffen werden, damit den Verwendern keine Sicherheitsbedenken bestehen.
- (6) In ihren Gutachten vom 24. Januar 2017 <sup>(6)</sup> zog die Behörde den Schluss, dass Eisendextran unter den vorgeschlagenen Verwendungsbedingungen keine nachteiligen Auswirkungen auf die Tiergesundheit, die Verbrauchersicherheit und die Umwelt hat und keine Sicherheitsbedenken für die Verwender bestehen, sofern geeignete Schutzmaßnahmen ergriffen werden.
- (7) Die Behörde ist überdies zu dem Schluss gelangt, dass folgende Stoffe wirksame Eisenquellen sind: Eisen(II)-carbonat, Eisen(III)-chlorid-Hexahydrate, Eisen(II)-sulfat-Monohydrate, Eisen(II)-sulfat-Heptahydrate, Eisen(II)-fumarate, Eisen(II)-Aminosäurechelate-Hydrate, Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelate, Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrate und Eisendextran; die Bioverfügbarkeit von Eisen(II)-carbonat schwankt jedoch erheblich und scheint geringer als jene von Eisen(II)-sulfat. Besondere Vorgaben für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen hält die Behörde nicht für erforderlich. Sie hat auch den Bericht über die Methode zur Analyse der Futtermittelzusatzstoffe in Futtermitteln geprüft, den das mit der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 eingerichtete Referenzlabor vorgelegt hat.
- (8) Die Bewertung der folgenden Stoffe hat ergeben, dass sie die Bedingungen für die Zulassung gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 — außer für Tränkwasser — erfüllen: Eisen(II)-carbonat, Eisen(III)-chlorid-Hexahydrate, Eisen(II)-sulfat-Monohydrate, Eisen(II)-sulfat-Heptahydrate, Eisen(II)-fumarate, Eisen(II)-Aminosäurechelate-Hydrate, Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelate und Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrate als Zusatzstoffe in Futtermitteln für alle Tierarten sowie Eisendextran als Zusatzstoff in Futtermitteln für Ferkel. Daher sollten diese Stoffe gemäß den Angaben im Anhang der vorliegenden Verordnung zugelassen, aber sollte ihre Verwendung in Tränkwasser verboten werden.
- (9) Aufgrund der mit der vorliegenden Verordnung neu erteilten Zulassungen von „Eisen(III)-chlorid, Hexahydrate“, „Eisencarbonat“, „Eisenaminosäurechelate, Hydrate“, „Eisen(II)-fumarate“, „Eisen(II)-sulfate, Heptahydrate“, „Eisen(II)-sulfate, Monohydrate“ und „Glycin-Eisenchelate-Hydrate“ und die Verweigerung der Zulassung von „Eisen(III)-oxid“ sollten die Einträge für diese Stoffe in den Verordnungen (EG) Nr. 479/2006 und (EG) Nr. 1334/2003 gestrichen werden.
- (10) Da die Behörde in ihren Gutachten vom 24. Mai 2016 <sup>(7)</sup> nicht abschließend zur Sicherheit von Eisen(III)-oxid für die Zielarten befinden konnte, sollten der Zusatzstoff und diesen enthaltende Futtermittel so bald wie möglich vom Markt genommen werden. Aus praktischen Gründen sollte jedoch ein begrenzter Übergangszeitraum für die Rücknahme der betreffenden Produkte vom Markt gewährt werden, damit die Wirtschaftsbeteiligten der Rücknahmepflicht ordnungsgemäß nachkommen können.
- (11) Da es aus Sicherheitsgründen nicht erforderlich ist, die Änderungen der Zulassungsbedingungen für die folgenden, mit den Verordnungen (EG) Nr. 1334/2003 und (EG) Nr. 479/2006 zugelassenen Stoffe unverzüglich anzuwenden, ist es angemessen, den Beteiligten eine Übergangsfrist einzuräumen, damit sie sich darauf vorbereiten können, die neuen Anforderungen aufgrund der Zulassung zu erfüllen: Eisen(III)-chlorid, Hexahydrate; Eisencarbonat; Eisenaminosäurechelate-Hydrate; Glycin-Eisenchelate-Hydrate; Eisen(II)-fumarate; Eisen(II)-sulfate, Heptahydrate und Eisen(II)-sulfate, Monohydrate.
- (12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

<sup>(1)</sup> The EFSA Journal 2013; 11(7):3287.

<sup>(2)</sup> The EFSA Journal 2014; 12(2):3566.

<sup>(3)</sup> The EFSA Journal 2014; 12(3):3607.

<sup>(4)</sup> The EFSA Journal 2015; 13(5):4109.

<sup>(5)</sup> The EFSA Journal 2016; 14(2):4396.

<sup>(6)</sup> The EFSA Journal 2017; 15(2):4701.

<sup>(7)</sup> The EFSA Journal 2016; 14(6):4508.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

**Zulassung**

Die im Anhang genannten Stoffe, die der Zusatzstoffkategorie „ernährungsphysiologische Zusatzstoffe“ und der Funktionsgruppe „Verbindungen von Spurenelementen“ angehören, werden unter den in diesem Anhang aufgeführten Bedingungen als Futtermittelzusatzstoffe in der Tierernährung zugelassen.

*Artikel 2*

**Besondere Verwendungsbedingungen**

Die im Anhang genannten Stoffe, die der Zusatzstoffkategorie „ernährungsphysiologische Zusatzstoffe“ und der Funktionsgruppe „Verbindungen von Spurenelementen“ angehören, dürfen nicht in Tränkwasser verwendet werden.

*Artikel 3*

**Ablehnung**

Eisen(III)-oxid erhält keine Zulassung und darf nicht mehr als ernährungsphysiologischer Zusatzstoff in Futtermitteln verwendet werden.

*Artikel 4*

**Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1334/2003**

Im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1334/2003 werden aus dem Eintrag E1 zum Element Eisen — Fe die folgenden Zusatzstoffe sowie die chemischen Bezeichnungen und Beschreibungen gestrichen: „Eisen(III)-chlorid, Hexahydrat“; „Eisencarbonat“; „Eisenaminosäurenchelate, Hydrat“; „Eisen(II)-fumarat“; „Eisen(II)-sulfat, Heptahydrat“; „Eisen(II)-sulfat, Monohydrat“ und „Eisen(III)-oxid“.

*Artikel 5*

**Änderung der Verordnung (EG) Nr. 479/2006**

Im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 479/2006 wird der Eintrag E1 für den Zusatzstoff „Glycin-Eisenchelate-Hydrate“ gestrichen.

*Artikel 6*

**Übergangsmaßnahmen**

1. Die folgenden, mit der Verordnung (EG) Nr. 1334/2003 bzw. der Verordnung (EG) Nr. 479/2006 zugelassenen Stoffe sowie die diese Stoffe enthaltenden Vormischungen, die vor dem 4. Juli 2018 gemäß den Bestimmungen, welche vor dem 4. Januar 2018 galten, hergestellt und gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht und verwendet werden: „Eisen(III)-chlorid, Hexahydrat“; „Eisencarbonat“; „Eisenaminosäurenchelate, Hydrate“; „Glycin-Eisenchelate-Hydrate“; „Eisen(II)-fumarat“; „Eisen(II)-sulfat, Heptahydrat“; „Eisen(II)-sulfat, Monohydrat“ und „Eisen(III)-oxid“.
2. Einzel- und Mischfuttermittel, die die in Absatz 1 aufgeführten Stoffe enthalten und vor dem 4. Januar 2019 gemäß den Bestimmungen, die vor dem 4. Januar 2018 galten, hergestellt und gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht und verwendet werden, wenn sie für zur Lebensmittelerzeugung genutzte Tiere bestimmt sind.
3. Einzel- und Mischfuttermittel, die die in Absatz 1 aufgeführten Stoffe enthalten und vor dem 4. Januar 2020 gemäß den Bestimmungen, die vor dem 4. Januar 2018 galten, hergestellt und gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht und verwendet werden, wenn sie für nicht zur Lebensmittelerzeugung genutzte Tiere bestimmt sind.

*Artikel 7***Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 14. Dezember 2017

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

ANHANG

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
<b>Kategorie: ernährungsphysiologische Zusatzstoffe. Funktionsgruppe: Bestandteile von Spurenelementen</b>									
3b101		Eisen(II)-carbonat (Siderit)	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Aus Erz gewonnenes siderithaltiges Pulver mit einem Mindestgehalt von 70 % FeCO<sub>3</sub> und 39 % Gesamteisen</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Chemische Formel: FeCO<sub>3</sub> CAS-Nummer: 563-71-3</p> <p><i>Analysemethoden</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Identifikation von Eisen und Carbonat im Futtermittelzusatzstoff:</p> <p>— Monografie des Europäischen Arzneibuchs 2.3.1.</p> <p>Kristallografische Charakterisierung des Futtermittelzusatzstoffs:</p> <p>— Röntgendiffraktion.</p> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</p>	Alle Tierarten, ausgenommen Ferkel, Kälber, Hühner bis 14 Tage und Truthühner bis 28 Tage	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Heimtiere: 600 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Sonstige Arten: 750 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisen(II)-carbonat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>2. Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als Vormischung beigegeben.</li> <li>3. Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</li> </ol>	4. Januar 2028



Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>					4. In der Kennzeichnung des Zusatzstoffs und von diesen enthaltenden Vormischungen ist Folgendes anzugeben: ‚Wegen seiner begrenzten Bioverfügbarkeit sollte Eisen(II)-carbonat nicht als Eisenquelle für Jungtiere verwendet werden.‘	

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
3b102	—	Eisen(III)-chlorid-Hexahydrat	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Eisen(III)-chlorid-Hexahydrat, als Pulver mit einem Eisengehalt von mindestens 19 %.</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Chemische Formel: <math>\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}</math></p> <p>CAS-Nummer: 10025-77-1</p> <p><i>Analysemethoden</i> (1)</p> <p>Identifikation von Eisen und Chlorid im Futtermittelzusatzstoff:</p> <p>— Monografie des Europäischen Arzneibuchs 2.3.1.</p> <p>Kristallografische Charakterisierung des Futtermittelzusatzstoffs:</p> <p>— Röntgendiffraktion.</p> <p>Bestimmung des Gehalts an Eisen(III)-chlorid-Hexahydrat im Futtermittelzusatzstoff:</p> <p>— Titration mit Natriumthiosulfat (Monografie des Europäischen Arzneibuchs 1515).</p> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</p>	Alle Tierarten	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt (2))</p> <p>Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt (2))</p> <p>Ferkel bis zu 1 Woche vor dem Absetzen: 250 mg/Tag (insgesamt (2))</p> <p>Heimtiere: 600 (insgesamt (2))</p> <p>Sonstige Arten: 750 (insgesamt (2))</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisen(III)-chlorid-Hexahydrat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>2. Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als flüssige Vormischung beigegeben.</li> <li>3. Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</li> </ol>	4. Januar 2028

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>						

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
3b103	—	Eisen(II)-sulfat-Monohydrat	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Eisen(II)-sulfat-Monohydrat in Pulver- oder Granulatform, mit einem Eisengehalt von mindestens 29 %.</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Chemische Formel: <math>\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}</math></p> <p>CAS-Nummer: 17375-41-6</p> <p><i>Analysemethoden (1)</i></p> <p>Identifikation von Eisen und Sulfat im Futtermittelzusatzstoff:</p> <p>— Monografie des Europäischen Arzneibuchs 2.3.1.</p> <p>Kristallographische Charakterisierung des Futtermittelzusatzstoffs:</p> <p>— Röntgendiffraktion.</p> <p>Bestimmung des Gehalts an Eisen(II)-sulfat-Monohydrat im Futtermittelzusatzstoff:</p> <p>— Titration mit Ammonium und Ceriumnitrat (Monografie des Europäischen Arzneibuchs 0083) oder</p> <p>— Titration mit Kaliumdichromat (EN 889).</p> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</p>	Alle Tierarten	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt (2))</p> <p>Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt (2))</p> <p>Ferkel bis zu 1 Woche vor dem Absetzen: 250 mg/Tag (insgesamt (2))</p> <p>Heimtiere: 600 (insgesamt (2))</p> <p>Sonstige Arten: 750 (insgesamt (2))</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Eisen(II)-sulfat-Monohydrat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als Vormischung beigegeben.</li> <li>Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</li> </ol>	4. Januar 2028

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>						

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
3b104	—	Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i> Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat, als Pulver mit einem Eisengehalt von mindestens 18 %.</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i> Chemische Formel: <math>\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}</math> CAS-Nummer: 7782-63-0</p> <p><i>Analysemethoden</i> <sup>(1)</sup> Identifikation von Eisen und Sulfat im Futtermittelzusatzstoff: — Monografie des Europäischen Arzneibuchs 2.3.1.</p> <p>Kristallographische Charakterisierung des Futtermittelzusatzstoffs: Röntgendiffraktion.</p> <p>Bestimmung des Gehalts an Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat im Futtermittelzusatzstoff: — Titration mit Ammonium und Ceriumnitrat (Monografie des Europäischen Arzneibuchs 0083) oder — Titration mit Kaliumdichromat (EN 889).</p> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen: — Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</p>	Alle Tierarten	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt <sup>(2)</sup>) Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt <sup>(2)</sup>) Ferkel bis zu 1 Woche vor dem Absetzen: 250 mg/Tag (insgesamt <sup>(2)</sup>) Heimtiere: 600 (insgesamt <sup>(2)</sup>) Sonstige Arten: 750 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als Vormischung beigegeben.</li> <li>Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmen operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</li> </ol>	4. Januar 2028

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>						

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
3b105		Eisen(II)-fumarat	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Eisen(II)-fumarat, als Pulver mit einem Eisengehalt von mindestens 30 %.</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Chemische Formel: <math>C_4H_2FeO_4</math></p> <p>CAS-Nummer: 141-01-5</p> <p><i>Analysemethoden</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Bestimmung des Gehalts an Eisen(II)-fumarat im Futtermittelzusatzstoff:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Titration mit Ceriumsulfat (Monografie des Europäischen Arzneibuchs 0902).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>	Alle Tierarten	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Ferkel bis zu 1 Woche vor dem Absetzen: 250 mg/Tag (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Heimtiere: 600 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Sonstige Arten: 750 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisen(II)-fumarat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>2. Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als Vormischung beigegeben.</li> <li>3. Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</li> </ol>	



Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>						
3b106	—	Eisen(II)-Aminosäurechelathydrat	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Eisen(II)-Aminosäurekomplex, bei dem das Eisen und die aus Sojaprotein gewonnenen Aminosäuren durch koordinative kovalente Bindungen chelatisiert sind, als Pulver mit einem Eisengehalt von mindestens 9 %.</p>	Alle Tierarten	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Ferkel bis zu 1 Woche vor dem Absetzen: 250 mg/Tag (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisen(II)-Aminosäurechelat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>2. Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als Vormischung beigegeben.</li> </ol>	4. Januar 2028

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Chemische Formel: <math>\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}</math>, x = Anion einer beliebigen Aminosäure aus Sojaproteinhydrolysat.</p> <p>Höchstens 10 % der Moleküle überschreiten 1 500 Da.</p> <p><i>Analysemethoden</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Bestimmung des Aminosäuregehalts im Futtermittelzusatzstoff:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ionenaustauschchromatografie mit Ninhydrin-Nachsäulenderivatisierung und fotometrischem Nachweis (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang III Buchstabe F).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>				<p>Heimtiere: 600 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Sonstige Arten: 750 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<p>3. Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</p>	

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>						
3b107	—	Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelat	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelat als Pulver mit einem Eisengehalt von mindestens 10 %.</p> <p>Mindestens 50 % chelatisiertes Eisen.</p>	Alle Tierarten	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Ferkel bis zu 1 Woche vor dem Absetzen: 250 mg/Tag (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisen(II)-Protein-Hydrolysatchelat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>2. Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als Vormischung beigegeben.</li> </ol>	4. Januar 2028

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Chemische Formel: <math>\text{Fe}(x)_{1-3} \cdot n\text{H}_2\text{O}</math>, x = Anion einer beliebigen Aminosäure aus Sojaproteinhydrolysat.</p> <p><i>Analysemethoden</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Bestimmung des Proteinhydrolysatgehalts im Futtermittelzusatzstoff:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ionenaustauschchromatografie mit Ninhydrin-Nachsäulenderivatisierung und fotometrischem Nachweis (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang III Buchstabe F).</li> </ul> <p>Qualitative Überprüfung der Chelat-Bildung des Eisens im Futtermittelzusatzstoff:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Fourier-Transformations-Infrarot-Spektroskopie (FTIR), gefolgt von multivariaten Regressionsmethoden (Aktualisierung durch EURL) <sup>(3)</sup>.</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> </ul>				<p>Heimtiere: 600 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Sonstige Arten: 750 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<p>3. Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</p>	

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>						

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
3b108	—	Eisen(II) Glycinchelate-Hydrat	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrat als Pulver mit einem Eisengehalt von mindestens 15 %.</p> <p>Feuchtigkeit: höchstens 10 %.</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Chemische Formel: <math>\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}</math>, x = Anion von Glycin.</p> <p><i>Analysemethoden</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Bestimmung des Glycingehalts im Futtermittelzusatzstoff:</p> <p>— Ionenaustauschchromatografie mit Ninhydrin-Nachsäulenderivatisierung und fotometrischem Nachweis (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang III Buchstabe F).</p> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</p>	Alle Tierarten	—	—	<p>Schafe: 500 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Rinder und Geflügel: 450 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Ferkel bis zu 1 Woche vor dem Absetzen: 250 mg/Tag (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Heimtiere: 600 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p> <p>Sonstige Arten: 750 (insgesamt <sup>(2)</sup>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Eisen(II)-Glycinchelate-Hydrat darf als Zusatzstoff in Form einer Zubereitung in Verkehr gebracht und verwendet werden.</li> <li>Der Zusatzstoff wird Futtermitteln als Vormischung beigegeben.</li> <li>Für Verwender des Zusatzstoffs und der Vormischungen müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, sind Zusatzstoff und Vormischungen mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</li> </ol>	4. Januar 2028

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul>						

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
3b110		Eisendextran 10 %	<p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Kolloide wässrige Lösung von Eisendextran mit 25 % Eisendextran (10 % Gesamteisen, 15 % Dextran), 1,5 % Natriumchlorid, 0,4 % Phenol und 73,1 % Wasser</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i></p> <p>Eisendextran</p> <p>Chemische Formel: <math>(C_6H_{10}O_5)_n \cdot [Fe(OH)_3]_m</math></p> <p>IUPAC-Bezeichnung: Eisen(III)-hydroxid-Dextran-(<math>\alpha</math>,3-<math>\alpha</math>1,6 Glucan)-Komplex</p> <p>CAS-Nummer: 9004-66-4</p> <p><i>Analysemethoden</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Charakterisierung des Futtermittelzusatzstoffs:</p> <p>— Eisendextran-Monografien der United States Pharmacopoeia und der British Pharmacopoeia.</p> <p>Bestimmung des Gesamteisens im Futtermittelzusatzstoff und in Vormischungen:</p> <p>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</p>	Saugferkel	—	—	200 mg/Tag einmalig in der ersten Lebenswoche und 300 mg/Tag einmalig in der zweiten Lebenswoche	<p>1. Für Verwender des Zusatzstoffs müssen Futtermittelunternehmer operative Verfahren und angemessene organisatorische Maßnahmen festlegen, um Risiken durch Einatmen und durch Haut- oder Augenkontakt zu vermeiden. Wenn die Risiken durch diese Verfahren und Maßnahmen nicht auf ein vertretbares Maß reduziert werden können, ist der Zusatzstoff mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung zu verwenden.</p> <p>2. Angaben in der Gebrauchsanweisung:</p> <p>— ‚Der Zusatzstoff darf nur einzeln direkt über Ergänzungsfuttermittel verfüttert werden.‘</p> <p>— ‚Der Zusatzstoff darf nicht an Ferkel mit einem Mangel an Vitamin E und/oder Selen verabreicht werden.‘</p> <p>— ‚In den ersten beiden Lebenswochen, in denen Eisendextran 10 % verabreicht wird, sollten gleichzeitig keine anderen Eisenverbindungen verwendet werden.‘</p>	4. Januar 2028



Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).</li> </ul> <p>Bestimmung des Gesamteisens in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission, Anhang IV Buchstabe C) oder</li> <li>— Atomabsorptionsspektrometrie, AAS (EN ISO 6869) oder</li> <li>— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-AES (EN 15510) oder</li> </ul>						

Kennnummer des Zusatzstoffs	Name des Zulassungsinhabers	Zusatzstoff	Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode	Tierart oder Tierkategorie	Höchstalter	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Sonstige Bestimmungen	Geltungsdauer der Zulassung
						Gehalt des Elements (Fe) in mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % oder in mg Element (Fe)/Tag oder Woche			
			— Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma nach Druckaufschluss, ICP-AES (CEN/TS 15621).						

(1) Nähere Informationen zu den Analysemethoden siehe Website des Referenzlabors unter <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.

(2) Bei der Berechnung des Gesamteisengehalts im Futtermittel wird die Menge an inertem Eisen nicht berücksichtigt.

(3) Die Methode kann durch eine andere Methode ersetzt werden. Das Referenzlabor wird in diesem Fall seinen Bewertungsbericht aktualisieren und die neue Methode hier veröffentlichen: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>."



ISSN 1977-0642 (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2539 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**