

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2020/1559**z dnia 26 października 2020 r.****zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2017/2470 ustanawiające unijny wykaz nowej żywności****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 12,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 8 rozporządzenia (UE) 2015/2283 Komisja miała ustanowić do dnia 1 stycznia 2018 r. unijny wykaz nowej żywności, na którą wydano zezwolenie lub którą zgłoszono na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 258/97 ⁽²⁾.
- (2) Unijny wykaz nowej żywności, na którą wydano zezwolenie lub którą zgłoszono na podstawie rozporządzenia (WE) nr 258/97, został ustanowiony rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2017/2470 ⁽³⁾.
- (3) Rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2018/1023 ⁽⁴⁾ sprostowano pierwotny unijny wykaz nowej żywności, ustanowiony w załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470, poprzez zastąpienie tego załącznika. Od tego czasu przyjęto osiem rozporządzeń wykonawczych Komisji: (UE) 2018/460 ⁽⁵⁾, (UE) 2018/461 ⁽⁶⁾, (UE) 2018/462 ⁽⁷⁾, (UE) 2018/469 ⁽⁸⁾, (UE) 2018/991 ⁽⁹⁾, (UE)

⁽¹⁾ Dz.U. L 327 z 11.12.2015, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności (Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U. L 351 z 30.12.2017, s. 72).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/1023 z dnia 23 lipca 2018 r. w sprawie sprostowania rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 ustanawiającego unijny wykaz nowej żywności (Dz.U. L 187 z 24.7.2018, s. 1).

⁽⁵⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/460 z dnia 20 marca 2018 r. zezwalające na wprowadzenie do obrotu florotanin z *Eclonia cava* jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 78 z 21.3.2018, s. 2).

⁽⁶⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/461 z dnia 20 marca 2018 r. zezwalające na rozszerzenie zastosowania wyciągu bogatego w taksyfolinę jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 78 z 21.3.2018, s. 7).

⁽⁷⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/462 z dnia 20 marca 2018 r. zezwalające na rozszerzenie zastosowania L-ergotio-*neiny* jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 78 z 21.3.2018, s. 11).

⁽⁸⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/469 z dnia 21 marca 2018 r. zezwalające na wprowadzenie do obrotu wyciągu z korzeni trzech ziół (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. i *Angelica gigas* Nakai) jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 79 z 22.3.2018, s. 11).

⁽⁹⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/991 z dnia 12 lipca 2018 r. zezwalające na wprowadzenie do obrotu hydrolizatu lizozymu z białka jaja kurzego jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 177 z 13.7.2018, s. 9).

2018/1011 ⁽¹⁰⁾, (UE) 2018/1018 ⁽¹¹⁾ i (UE) 2018/1032 ⁽¹²⁾, które zezwalają na wprowadzenie na rynek nowej żywności albo zezwalają na rozszerzenie zastosowania nowej żywności. Wymienione rozporządzenia wykonawcze uaktualniły również wykaz unijny. Ta nowa żywność oraz rozszerzenia zastosowania nowej żywności nie figurują jednak już w wykazie zastąpionym rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2018/1023.

- (4) Ze względu na przejrzystość i pewność prawa unijny wykaz nowej żywności określony w załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 powinien zatem zostać zmieniony w celu ponownego włączenia do niego tej nowej żywności oraz rozszerzeń zastosowania nowej żywności. Ponieważ ta nowa żywność oraz rozszerzenia zastosowania nowej żywności zostały umieszczone w unijnym wykazie do czasu wejścia w życie rozporządzenia wykonawczego (UE) 2018/1023 w dniu 13 sierpnia 2018 r., niniejsze rozporządzenie powinno mieć zastosowanie od tej daty.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 13 sierpnia 2018 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 26 października 2020 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

⁽¹⁰⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/1011 z dnia 17 lipca 2018 r. zezwalające na rozszerzenie poziomów stosowania pieczarek poddanych działaniu promieniowania UV jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 181 z 18.7.2018, s. 4).

⁽¹¹⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/1018 z dnia 18 lipca 2018 r. zezwalające na rozszerzenie zastosowania drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV (*Saccharomyces cerevisiae*) jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 183 z 19.7.2018, s. 9).

⁽¹²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/1032 z dnia 20 lipca 2018 r. zezwalające na rozszerzenie zastosowania oleju z mikroalg *Schizochytrium* sp. jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 185 z 23.7.2018, s. 9).

ZAŁĄCZNIK

W załączniku wprowadza się następujące zmiany:

1) w tabeli 1 (Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie) wprowadza się następujące zmiany:

a) między pozycją dotyczącą oleju z *Echium plantagineum* a pozycją dotyczącą hydrolizatu błony pergaminowej jaja dodaje się pozycję w brzmieniu:

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
„Florotaniny z <i>Ecklonia cava</i>”	<i>Określona kategoria żywności</i>	<i>Maksymalne poziomy</i>	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »florotaniny z <i>Ecklonia cava</i> «. Suplementy żywnościowe zawierające florotaniny z <i>Ecklonia cava</i> opatrywane są następującym oświadczeniem: a) Niniejszy suplement żywnościowy nie powinien być spożywany przez dzieci/nastolatki w wieku poniżej dwunastu/czternastu/osiemnastu ^(*) lat. b) Niniejszy suplement żywnościowy nie powinien być spożywany przez osoby z chorobą tarczycy lub przez osoby, które wiedzą, że są zagrożone chorobą tarczycy lub zostały określone jako osoby zagrożone tą chorobą. c) Niniejszy suplement żywnościowy nie powinien być spożywany przez osoby, które przyjmują także inne suplementy żywnościowe zawierające jod. (* W zależności od grupy wiekowej, dla której przeznaczony jest suplement żywnościowy.”	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla ogółu populacji, z wyjątkiem dzieci w wieku poniżej 12 lat.	163 mg/dzień dla nastolatków w wieku od 12 do 14 lat 230 mg/dzień dla nastolatków w wieku powyżej 14 lat 263 mg/dzień dla dorosłych		

b) pozycja dotycząca wyciągu bogatego w taksyfolinę otrzymuje brzmienie:

„Wyciąg bogaty w taksyfolinę”	<i>Określona kategoria żywności</i>	<i>Maksymalne poziomy</i>	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »wyciąg bogaty w taksyfolinę«.	
	Jogurt zwykły/jogurt z owocami ^(*)	0,020 g/kg		
Kefir ^(*)	0,008 g/kg			
Maślanka ^(*)	0,005 g/kg			
Mleko w proszku ^(*)	0,052 g/kg			
Śmietanka ^(*)	0,070 g/kg			
Śmietana kwaśna ^(*)	0,050 g/kg			
Ser ^(*)	0,090 g/kg			
Masło ^(*)	0,164 g/kg			
Czekoladowe wyroby cukiernicze	0,070 g/kg			

	Napoje bezalkoholowe	0,020 g/l		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla ogółu populacji z wyłączeniem niemowląt, małych dzieci, dzieci i nastolatków poniżej 14 roku życia	100 mg/dzień		
	(*) W przypadku stosowania wyciągu bogatego w taksyfolinę w przetworach mlecznych nie może on zastępować – w całości ani w części – żadnych naturalnych składników mleka.”			

c) pozycja dotycząca L-ergotioneiny otrzymuje brzmienie:

„L-ergotioneina	<i>Określona kategoria żywności</i>	<i>Maksymalne poziomy</i>	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »L-ergotioneina«.	
	Napoje bezalkoholowe	0,025 g/kg		
	Napoje na bazie mleka	0,025 g/kg		
	»Świeże« przetwory mleczne(*)	0,040 g/kg		
	Batony zbożowe	0,2 g/kg		
	Czekoladowe wyroby cukiernicze	0,25 g/kg		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	30 mg/dzień dla ogółu populacji (z wyłączeniem kobiet w ciąży i karmiących piersią) 20 mg/dzień dla dzieci w wieku powyżej 3 lat		
	(*) W przypadku stosowania w przetworach mlecznych L-ergotioneina nie może zastępować – w całości ani w części – żadnych naturalnych składników mleka.”			

d) między pozycją dotyczącą L-ergotioneiny a pozycją dotyczącą etylenodiaminotetraoctanu sodu-żelaza(III) dodaje się pozycję w brzmieniu:

„Wyciąg z korzeni trzech ziół (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. i Angelica gigas Nakai)	<i>Określona kategoria żywności</i>	<i>Maksymalne poziomy</i>	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »wyciąg z korzeni trzech ziół (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. i Angelica gigas Nakai)«. W ramach etykietowania suplementów żywnościowych zawierających wyciąg z mieszanki korzeni trzech ziół należy w bezpośrednim pobliżu wykazu składników zamieścić oświadczenie, że suplementów tych nie powinny spożywać osoby, u których stwierdzono alergię na seler.”	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE dla osób dorosłych	175 mg/dzień		

e) między pozycją dotyczącą oleożywicy likopenowej z pomidorów a pozycją dotyczącą cytrynianu jabłczanu magnezu dodaje się pozycję w brzmieniu:

„Hydrolizat lizozymu z białka jaja kurzego	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją suplementów żywnościowych jako »hydrolizat lizozymu z białka jaja kurzego«.
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE dla osób dorosłych	1 000 mg/dzień	

f) pozycja dotycząca pieczarek dwuzarodnikowych (*Agaricus bisporus*) poddanych działaniu promieniowania UV otrzymuje brzmienie:

„Pieczarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>) poddane działaniu promieniowania UV	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy witaminy D ₂	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nowa żywność jest oznaczana na swojej etykiecie lub na etykiecie zawierających ją środków spożywczych jako »pieczarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>) poddane działaniu promieniowania UV«. 2. Na etykiecie nowej żywności lub zawierających ją środków spożywczych oprócz nazwy znajduje się informacja, że »zastosowano kontrolowaną ekspozycję na światło w celu podwyższenia zawartości witaminy D« lub »poddano działaniu promieniowania UV w celu zwiększenia zawartości witaminy D₂«.
	Pieczarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg witaminy D ₂ /100 g mokrej masy	

g) pozycja dotycząca drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV (*Saccharomyces cerevisiae*) otrzymuje brzmienie:

„Drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy witaminy D ₂	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »drożdże z witaminą D« lub »drożdże z witaminą D ₂ «.
	Chleb i bułki drożdżowe	5 µg witaminy D ₂ /100 g	
	Drożdżowe pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	5 µg witaminy D ₂ /100 g	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE		
	Opakowane świeże lub suszone drożdże do wypieków domowych	45 µg/100 g dla drożdży świeżych 200 µg/100 g dla drożdży suszonych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania środków spożywczych jako »drożdże z witaminą D« lub »drożdże z witaminą D₂«. 2. W ramach etykietowania nowej żywności należy zamieścić oświadczenie, że środek spożywczy przeznaczony jest wyłącznie do pieczenia i że nie powinien być spożywany na surowo. 3. W ramach etykietowania nowej żywności należy zamieścić instrukcje stosowania przeznaczone dla konsumentów końcowych, tak aby nie zostało przekroczone maksymalne stężenie 5 µg/100 g witaminy D₂ w produktach końcowych wypiekanych w domu.

h) pozycja dotycząca oleju ze *Schizochytrium* sp. (T18) otrzymuje brzmienie:

„Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »olej z mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.«.”
	Przetwory mleczne z wyjątkiem napojów na bazie mleka	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do produktów serowarskich	
	Analogi produktów mleczarskich z wyjątkiem napojów	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do analogów produktów serowarskich	
	Tłuszcze do smarowania i sosy	600 mg/100 g	
	Śniadaniowe przetwory zbożowe	500 mg/100 g	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	250 mg DHA/dzień dla ogółu populacji	
		450 mg DHA/dzień dla kobiet w ciąży i karmiących piersią	
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	250 mg/posiłek	
	Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci	200 mg/100 g	
	Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców		
	Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone	
	Wyroby piekarnicze (chleby, bułki i słodkie herbatniki)	200 mg/100 g	
	Batony zbożowe	500 mg/100 g	

Tłuszcze do gotowania	360 mg/100 g		
Napoje bezalkoholowe (w tym zawierające analogi produktów mleczarskich i napoje na bazie mleka)	80 mg/100 ml		
Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013		
Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	200 mg/100 g		
Przeciery owocowe/warzywne	100 mg/100 g		

2) w tabeli 2 (Specyfikacje) wprowadza się następujące zmiany:

a) między pozycją dotyczącą oleju z *Echium plantagineum* a pozycją dotyczącą hydrolizatu błony pergaminowej jaja dodaje się pozycję w brzmieniu:

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
„ Florotaniny z <i>Ecklonia cava</i>	<p>Opis/definicja Florotaniny z <i>Ecklonia cava</i> otrzymuje się metodą ekstrakcji alkoholowej z jadalnych alg morskich <i>Ecklonia cava</i>. Ekstrakt ma postać proszku o barwie ciemnobrązowej i jest bogaty we florotaniny – związki polifenolowe wytwarzane jako metabolity wtórne przez niektóre gatunki brunatnic.</p> <p>Charakterystyka/skład Zawartość florotanin: 90 ± 5 % Działanie przeciwutleniające: > 85 % Wilgotność: < 5 % Popiół: < 5 %</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne Ogólna liczba drobnoustrojów: < 3 000 jtk/g Drożdże/pleśń: < 300 jtk/g Bakterie z grupy <i>coli</i>: ujemny wynik testu <i>Salmonella</i> spp.: ujemny wynik testu <i>Staphylococcus aureus</i>: ujemny wynik testu</p> <p>Metale ciężkie i fluorowce Ołów: < 3,0 mg/kg Rtęć: < 0,1 mg/kg Kadm: < 3,0 mg/kg Arsen: < 25,0 mg/kg Arsen nieorganiczny: < 0,5 mg/kg Jod: 150,0–650,0 mg/kg jtk: jednostki tworzące kolonię”</p>

b) pozycja dotycząca definicji wyciągu bogatego w taksyfolinę otrzymuje brzmienie:

„Wyciąg bogaty w taksyfolinę	Definicja Nazwa chemiczna: [(2R,3R)-2-(3,4-dihydroksyfenilo)-3,5,7-trihydroksy-2,3-dihydrochromen-4-on, nazywany również (+)trans-(2R,3R)-dihydrokwercetyną] i nie więcej niż 2 % formy cis”
------------------------------	--

c) między pozycją dotyczącą L-ergotioneiny a pozycją dotyczącą etylenodiaminotetraoctanu sodu-żelaza(III) dodaje się pozycję w brzmieniu:

„Wyciąg z korzeni trzech ziół (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. i <i>Angelica gigas</i> Nakai)	Opis/definicja Mieszanka korzeni trzech ziół ma postać drobnego, żółtawobrazowego proszku wytworzonego w drodze ekstrakcji gorącą wodą, zagęszczania przez odparowanie i suszenia rozpyłowego. Skład wyciągu z mieszanki korzeni trzech ziół Korzeń <i>Cynanchum wilfordii</i> : 32,5 % (w/w) Korzeń <i>Phlomis umbrosa</i> : 32,5 % (w/w) Korzeń <i>Angelica gigas</i> : 35,0 % (w/w) Specyfikacje Strata przy suszeniu: maksymalnie 100 mg/g Oznaczenie Kwas cyjanonowy: 0,012–0,039 mg/g Ester metylowy Shanzhiside: 0,20–1,55 mg/g Nodakenina: 3,35–10,61 mg/g Metoksalen: < 3 mg/g Fenole: 13,0–40,0 mg/g Kumaryny: 13,0–40,0 mg/g Irydoidy: 13,0–39,0 mg/g Saponiny: 5,0–15,5 mg/g Składniki odżywcze Węglowodany: 600–880 mg/g Białka: 70–170 mg/g Tłuszcze: < 4 mg/g Parametry mikrobiologiczne Ogólna liczba drobnoustrojów: < 5 000 jtk/g Pleśnie i drożdże ogółem: < 100 jtk/g Bakterie z grupy coli: < 10 jtk/g <i>Salmonella</i> : wynik ujemny/25 g <i>Escherichia coli</i> : wynik ujemny/25 g <i>Staphylococcus aureus</i> : wynik ujemny/25 g Metale ciężkie Ołów: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Rtęć: < 0,1 mg/kg Kadm: < 1,0 mg/kg jtk: jednostki tworzące kolonię”
--	--

d) między pozycją dotyczącą oleożywicy likopenowej z pomidorów a pozycją dotyczącą cytrynianu jabłczanu magnezu dodaje się pozycję w brzmieniu:

<p>„Hydrolizat lizozymu z białka jaja kurzego</p>	<p>Opis/definicja Hydrolizat lizozymu z białka jaja kurzego jest uzyskiwany z lizozymu z białka jaja kurzego w procesie enzymatycznym z zastosowaniem subtylizyny z <i>Bacillus licheniformis</i>. Produkt jest proszkiem o barwie od białej do jasnożółtej.</p> <p>Specyfikacja Białko (TN(*) × 5,30): 80–90 % Tryptofan: 5–7 % Stosunek tryptofan/LNAA(**): 0,18–0,25 Stopień hydrolizowania: 19–25 % Wilgotność: < 5 % Popiół: < 10 % Sód: < 6 %</p> <p>Metale ciężkie Arsen: < 1 ppm Ołów: < 1 ppm Kadm: < 0,5 ppm Rtęć: < 0,1 ppm</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne Łączna liczba bakterii tlenowych: < 10³ jtk/g Łączna liczba drożdży/pleśni: < 10² jtk/g Enterobakterie: < 10 jtk/g <i>Salmonella</i> spp: brak w 25 g <i>Escherichia coli</i>: brak w 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: brak w 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: brak w 10 g</p> <p>(*) TN: azot całkowity (**) LNAA: duże obojętne aminokwasy”</p>
--	--

e) pozycja dotycząca pieczarek dwuzarodnikowych (*Agaricus bisporus*) poddanych działaniu promieniowania UV otrzymuje brzmienie:

<p>„Pieczarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>) poddane działaniu promieniowania UV</p>	<p>Opis/definicja Uprawiane do celów handlowych pieczarki <i>Agaricus bisporus</i> poddane po zbiorze naświetlaniu promieniami UV. Promieniowanie UV: proces napromieniowania w świetle ultrafioletowym o długości fali wynoszącej 200–800 nm.</p> <p>Witamina D₂ Nazwa chemiczna: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Nazwa synonimowa: ergokalcylferol Nr CAS: 50-14-6 Masa cząsteczkowa: 396,65 g/mol</p> <p>Zawartość witaminy D₂ w produkcie końcowym: 5–20 µg/100 g mokrej masy na koniec okresu przydatności do spożycia”</p>
--	--

f) pozycja dotycząca drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV (*Saccharomyces cerevisiae*) otrzymuje brzmienie:

„Drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Opis/definicja Drożdże piekarskie (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) są poddawane działaniu światła ultrafioletowego w celu przekształcenia ergosterolu w witaminę D ₂ (ergokalcyferol). Zawartość witaminy D ₂ w koncentracie drożdżowym waha się w przedziale 800 000–3 500 000 IU witaminy D/100 g (200–875 µg/g). Drożdże mogą być inaktywowane. Koncentrat drożdżowy jest zmieszany ze zwykłymi drożdżami piekarskimi, aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu w opakowanych świeżych lub suszonych drożdżach do wypieków domowych. Barwa jasnobrązowa, sypkie granulki Witamina D₂ Nazwa chemiczna: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Nazwa synonimowa: ergokalcyferol Nr CAS: 50-14-6 Masa cząsteczkowa: 396,65 g/mol Kryteria mikrobiologiczne koncentratu drożdżowego Bakterie z grupy <i>coli</i> : ≤ 10 ³ /g <i>Escherichia coli</i> : ≤ 10/g <i>Salmonella</i> : brak w 25 g”
--	---