

LOS NUEVOS ALIMENTOS / INGREDIENTES ALIMENTARIOS AUTORIZADOS EN LA UE CON ARREGLO AL R (CE) 258/1997

Resumen de la AESAN

(actualizado a fecha 30.12.2011) <<no recoge los OGMs autorizados por el R (CE) 258/1997

LOS ALIMENTOS QUE SE PUEDEN COLOCAR EN EL MERCADO DE LA UE EN VIRTUD DEL ARTÍCULO 4.2, PRIMER GUIÓN DEL REGLAMENTO (CE) N ° 258/97:

País Evaluador	Producto autorizado/ destinatario decisión	Usos autorizados	Descripción	Especificaciones	Condiciones específicas del etiquetado (Sin perjuicio de otros requisitos de la legislación comunitaria)
Food Standards Agency Reino Unido. FSA (UK) ref 535 15-12-2005	Tagatosa Bioresco Ltd en nombre de Arla Food Ingredients (Dinamarca)	Nuevo ingrediente alimentario	D-Tagatosa (sinónimo D- <i>lixo</i> -hexulosa) es una cetohexosa, un epímero de la D-fructosa invertida en C-4, de sabor dulce. Se obtiene a partir de la D-galactosa mediante isomerización en condiciones alcalinas en presencia de calcio.	Nombre químico D-Tagatosa Número CAS 87-81-0 Fórmula química C ₆ H ₁₂ O ₆ Fórmula desarrollada Peso molecular 180,16 Análisis No inferior al 98 % en peso seco Descripción Casi inodoro, cristales blancos o casi blancos Pérdida por desecación No más del 0,5 % (102 °C, 2 horas) Plomo No más de 1 mg/kg <i>Determinar mediante una técnica de absorción atómica adecuada para el nivel especificado. La selección del tamaño de la muestra y del método de preparación de la misma podrá basarse en los principios del método descrito en FNP 5.</i> <i>«Métodos instrumentales»1.</i> Rotación específica [α] _D ²⁰ : -4 a -5,6° (en solución acuosa al 1 %) ¹ Intervalo de fusión 133 – 137 °C ¹	En el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de alimentos que lo contengan figurará la denominación D-Tagatosa . En el etiquetado de cualquier producto en el que los niveles de D-Tagatosa superen los 15 g por porción y en todas las bebidas que contengan más del 1 % de D-Tagatosa (tal como se consumen) figurará de forma clara y destacada como nota señalada por un asterisco (*) la mención «un consumo excesivo puede producir efectos laxantes». Las palabras estarán escritas en un tipo de letra como mínimo del mismo tamaño que la propia lista de ingredientes
Ministerio de Sanidad, Bienestar y Deporte- Países Bajos. Ministry of Health, Welfare and Sport (NL) ref VGP/VC 2997088 30-03-2010	Sucromalt Cargill Research and Development Centre Europe	Nuevo ingrediente alimentario. Sucromalt puede utilizarse como sustituto de la sacarosa en una amplia gama de productos alimenticios.	Sucromalt es una compleja mezcla de sacáridos, producida a partir de sacarosa y almidón hidrolizado mediante una reacción enzimática. En este proceso, las unidades de glucosa se unen a los sacáridos del almidón hidrolizado a través de una enzima producida por la bacteria <i>Leuconostoc citreum</i> , o a través de una cepa recombinante del organismo de producción <i>Bacillus licheniformis</i> . Los oligosacáridos resultantes se caracterizan por la presencia de compuestos glucosídicos α-(1→6) y α-(1→3).	Sólidos totales 75-80 % Humedad 20-25 % Sulfatasa máx. 0,05 % pH 3,5-6,0 Conductividad < 200 (30 %) Nitrógeno < 10 ppm Fructosa 35-45 % materia seca Leucrosa 7-15 % materia seca Otros disacáridos máx. 3 % Sacáridos más elevados 40-60 % materia seca	En el etiquetado del producto se indicará que Sucromalt es una fuente de glucosa y de fructosa.

			El producto es un jarabe que, además de dichos oligosacáridos, contiene principalmente fructosa, pero también el disacárido leucrosa y otros disacáridos.		
--	--	--	---	--	--

DECISIONES DE LA COMISIÓN AUTORIZANDO LA PUESTA EN EL MERCADO DE NUEVOS ALIMENTOS Y/O NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS:

Decisión de autorización	Producto autorizado/ destinatario decisión	Usos autorizados	Descripción	Especificaciones	Condiciones específicas del etiquetado (Sin perjuicio de otros requisitos de la legislación comunitaria)
2000/195/CE	Fosfolípidos de yema de huevo Destinatario: Belovo	Nuevo Alimento y/o nuevo ingrediente alimentario	Podrán comercializarse en el mercado comunitario los fosfolípidos de yema de huevo purificados al 85% y al 100%	Esta Decisión no constituye autorización para utilizar fosfolípidos de yema de huevo como aditivo	NO TIENE
2000/500/CE	Grasas amarillas de untar con ésteres de fitosterol Destinatario: Unilever UK	Nuevo Alimento y/o Nuevo ingrediente alimentario	La margarina y las pastas para untar de aceite vegetal pueden contener hasta un 8% p/p de fitosteroles añadidos (equivalente al 14% p/p de ésteres de fitosterol). Composición de fitosteroles: <ul style="list-style-type: none"> • Campesterol: entre 10-40% • Estigmasterol: entre 6-30% • Beta-sitosterol: entre 30-65% • Otros: 0-5% 	Los productos se presentarán de modo que puedan dividirse fácilmente en porciones cuyo contenido en fitosteroles/fitostanoles añadidos no supere los 3 gr (en el caso de una porción diaria) o 1 gr (en el caso de 3 porciones diarias).	Reglamento CE 608/2004 de la Comisión, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.
2001/424/CE	Preparados pasteurizados a base de frutas obtenidos por medio de un tratamiento de pasteurización a alta presión	Nuevo Ingrediente alimentario	Los preparados pasteurizados a base de frutas obtenidos por medio de un tratamiento de pasteurización a alta presión (8 kilobares durante 6 minutos a 20°)	En el anexo de la Decisión. Tipos de frutas: Manzana, albaricoque, plátano, mora, arándano, cereza, coco, higo, pomelo, uva, mandarina, mango, melón, melocotón, pera, piña, ciruela, frambuesa, ruibarbo, fresa	La expresión «pasteurizado con tratamiento de pasteurización a alta presión» se indicará en el envase de los propios preparados de fruta en cuestión, así como en cualquier producto en el que se utilicen estos preparados
2001/122/CE	Un preparado de dextrano producido por la bacteria <i>Leuconostoc</i>	Nuevo ingrediente alimentario de los productos de panadería, a condición de que el preparado de		Anexo de la Decisión.	El término « dextrano » aparecerá en la lista de ingredientes de los productos de

	<i>mesenteroides</i> Destinatario: Puracor n.v./s.a.	dextrano no exceda del 5% del peso del producto de panadería final.			panadería que lo contengan.
2001/721/CE	Trehalosa Destinatario: Bioresco Ltd.	Nuevo Alimento y/o Nuevo ingrediente alimentario	Sinónimos: α,α-trehalosa Definición: Disacárido no reductor consistente en dos fracciones de glucosa unidas por un puente α-1,1-glicosídico. Se obtiene del almidón licuado mediante un proceso enzimático en varios pasos. El producto comercial es el dihidrato. Nombre químico . α-D-glucopiranosil-α-D-glucopiranosido, dihidrato Fórmula química: C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ · 2H ₂ O (dihidrato) Peso molecular: 378,33 (dihidrato) Descripción: Casi inodoro, cristales blancos o casi blancos de sabor dulce.	Especificaciones en el anexo de la Directiva. Si bien la trehalosa extraída de la levadura fue autorizada en 1991 en el Reino Unido para su utilización en los alimentos (excepto para los preparados para lactantes y los preparados de continuación), todavía debe considerarse nueva debido a que no se ha comercializado posteriormente cantidades significativas ni en el Reino Unido ni en otros EEMM.	La designación « trehalosa » deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimentarios que la contengan. La designación «trehalosa» deberá estar seguida de un asterisco «(*)» que remita a una nota a pie de página claramente visible, en la que deberá figurar la frase « trehalosa es una fuente de glucosa ». El tamaño de las letras de esta frase deberá ser como mínimo igual al de la propia lista de ingredientes.
2002/150/CE	Proteínas de patata coagulada y sus hidrolizados Destinatario: AVEBE b.a.	Nuevo ingrediente alimentario		Ver anexo de la Decisión	La designación « proteína de patata » deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimentarios que la contienen.
2003/426/CE	Zumo de noni (zumo del fruto de <i>Morinda citrifolia</i> L.) Destinatario: Morinda Inc.	Nuevo ingrediente alimentario para su utilización en bebidas pasteurizadas a base de frutas		Ver anexo de la Decisión	El término « zumo de noni » o « zumo de <i>Morinda citrifolia</i> » deberá figurar como tal en la etiqueta del producto o en la

					lista de ingredientes de las bebidas a base de frutas que lo contengan
<p>2003/427/CE y 2009/778/CE</p>	<p>Aceite rico en DHA (ácido docosahexaenoico) procedente de la microalga <i>Schizochytrium sp.</i></p> <p>Destinatario: Market Biosciences corporation</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario</p> <p>Para su uso en: Productos lácteos, excepto las bebidas a base de leche: máximo 200 mg/100 g o para los productos del queso 600 mg/100 g</p> <p>Análogos lácteos excepto bebidas: 200 mg/100 g o para análogos de los productos del queso máximo 600 mg/100 g</p> <p>Materias grasas para untar y salsas: máximo 600 mg/100 g</p> <p>Cereales para el desayuno: máximo 500 mg/100 g</p> <p>Complementos alimenticios: máximo 200 mg por dosis diaria tal como recomienda el fabricante</p> <p>Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales: Con arreglo a las necesidades nutricionales específicas de las personas a las que se destinan los productos</p> <p>Alimentos destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para</p>	<p>Acidez: $\leq 0,5$ mg KOH/g Índice de peróxidos: $\leq 5,0$ meq/kg de aceite Humedad y volatilidad: $\leq 0,05\%$ Insaponificables: $\leq 4,5\%$ Ácidos grasos trans: $\leq 1\%$ Contenido en DHA: $\geq 32,0\%$</p>	<p>Todos los productos que contengan aceite rico en DHA procedente de la microalga <i>Schizochytrium sp.</i> Deben presentar una estabilidad oxidativa acreditada mediante un método de prueba apropiado y reconocido a nivel nacional o internacional (por ejemplo, de la AOAC).</p> <p>CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE RICO EN DHA (ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO) OBTENIDO POR EXTRACCIÓN CON HEXANO DE LA MICROALGA SCHIZOCHYTRIUM SP. (ver anexo I de la Decisión)</p>	<p>La designación aceite rico en DHA procedente de la microalga <i>Schizochytrium sp.</i> Figurará en el etiquetado del producto propiamente dicho o en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que lo contengan.</p>

		<p>reducción de peso: máximo 200 mg/sustitutivo de una comida</p> <p>Productos de panadería (panes y panecillos) 200 mg/100 g</p> <p>Barras de cereales 500 mg/100 g</p> <p>Bebidas no alcohólicas (incluidas las bebidas a base de leche) 60 mg/100 ml</p>			
2003/867/CE	<p>Salatrim (triacilglicérido de bajo contenido calórico, desarrollado para ser utilizado como grasa alternativa)</p> <p>Destinatario: Danisco A/S</p>	Nuevo ingrediente alimentario para su utilización en productos de panadería y confitería	<p>Definición: salatrim es el acrónimo reconocido internacionalmente de moléculas aciltriglicéridas de cadena corta y larga, que se prepara por medio de interesterificación no enzimática de triacetina, tripropionina, tributirina o sus mezclas con colza, granos de soja, granos de algodón o aceite de girasol hidrogenados.</p> <p>Descripción: a temperatura ambiente es transparente, desde líquido con un color ligeramente ambarino a sólido tipo cera ligeramente coloreado. Exento de partículas y de olores extraños o a rancio.</p>	<p>.Distribución de los ésteres de glicerol: — Triacilgliceroles: > 87% — Diacilgliceroles: ≤ 10% — Monoacilgliceroles: ≤ 2%</p> <p>Composición de los ácidos grasos: — MOLE % AGCL (ácidos grasos de cadena larga): 33 a 70% — MOLE % AGCC (ácidos grasos de cadena corta): 30 a 67% — Ácidos grasos de cadena larga saturados: < 70 % del peso — Ácidos grasos TRANS: ≥ 1% — Ácidos grasos libres como el ácido oleico: ≥ 0,5 %</p>	<p>La designación «lípidos de contenido energético reducido (salatrim)» deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimentarios que lo contengan.</p> <p>Se incluirá una advertencia en el sentido de que un consumo excesivo puede provocar perturbaciones gastrointestinales.</p> <p>El etiquetado contendrá una advertencia en la que se informe de que el producto no está destinado a ser consumido por niños.</p>
2004/333/CE	Grasas amarillas para untar,	Nuevo alimento y/o nuevo ingrediente		Los productos se presentarán de forma que puedan	Reglamento CE 608/2004 de la

	<p>productos tipo leche, productos tipo leche fermentada, bebidas de soja y productos tipo queso con fitoesteros / fitoestanoles añadidos</p> <p>Destinatario: Archer Daniels Midland Company</p>	<p>alimentario. Entendiendo por: Grasas amarillas para untar, definidas en el <u>R (CE) 2991/94</u> excluidas las grasas para cocinar y freír y las grasas derivadas de mantequilla u otras grasas animales.</p> <p>Aliños para ensaladas que contengan mayonesa</p> <p>Productos tipo leche, como los productos tipo leche semidesnatada y leche desnatada, bebidas de frutas, cereales y soja, y productos tipo leche fermentada como productos tipo yogur y queso (contenido graso ≤ 12 gramos por 100 gramos), en los que se haya reducido la grasa y/o proteína de la leche o se hayan sustituido total o parcialmente por grasa o proteína de origen vegetal.</p> <p>Con fitosteros/fitoestanoles añadidos tal y como se especifican en el anexo 2 de la Decisión.</p>		<p>dividirse fácilmente en porciones que contengan bien 3 gr como máximo (en el caso de una porción diaria), o bien 1 gr como máximo (en el caso de 3 porciones diarias) de fitoesteros o fitoestanoles añadidos.</p> <p>Aliños de ensalada se envasarán en porciones individuales.</p> <p>La cantidad de fitoesteros/fitoestanoles añadidos presentes en los envases de bebidas <u>no excederá de 3 gr.</u></p> <p>Los fitoesteros presentarán la siguiente composición (con GC-FID o método equivalente):: < 80% a-sitosterol < 15% a-sitostanol < 40% campesterol < 5% campestanol < 30% stigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esterol y estanoles</p> <p>fitoesteros/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%.(con GC-FID o método equivalente):</p>	<p>Comisión, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteros, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.</p>
<p>2004/334/CE</p>	<p>Grasas amarillas para untar, productos tipo leche, productos tipo yogur y salsas aromáticas con fitoesteros / fitoestanoles añadidos</p> <p>Destinatario: Pharmaconsult Oy</p>	<p>Nuevo alimento y/o Nuevo ingrediente alimentario. Entendiendo por: Grasas amarillas para untar, definidas en el <u>R (CE) 2991/94</u> excluidas las grasas para cocinar y freír y las grasas derivadas de mantequilla u otras grasas animales.</p>		<p>Los productos se presentarán de forma que puedan dividirse fácilmente en porciones que contengan bien 3 gr como máximo (en el caso de una porción diaria), o bien 1 gr como máximo (en el caso de 3 porciones diarias) de fitoesteros o fitoestanoles añadidos.</p>	<p>Reglamento CE 608/2004 de la Comisión, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteros, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.</p>

		<p>Productos tipo leche, como los productos tipo leche semidesnatada y leche desnatada, y productos tipo yogur, en los que se haya reducido la grasa de la leche o se haya sustituido total o parcialmente por grasa vegetal.</p> <p>Salsas aromáticas.</p> <p>Con fitosteroles/fitoestanoles añadidos tal y como se especifican en el anexo 2 de la Decisión.</p>		<p>Las salsas aromáticas se envasarán en porciones individuales.</p> <p>La cantidad de fitoesteroles/fitoestanoles añadidos presentes en los envases de bebidas <u>no excederá de 3 gr.</u></p> <p>Los fitoesteroles presentarán la siguiente composición (con GC-FID o método equivalente)::</p> <ul style="list-style-type: none"> < 80% a-sistosterol < 15% a-sitostanol < 40% campesterol < 5% campestanol < 30% stigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esteroides y estanoles <p>fitoesteroles/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%.(con GC-FID o método equivalente):</p>	
2004/335/CE	<p>Productos tipo leche y productos tipo yogur con ésteres de fitoesterol añadidos</p> <p>Destinatario: Unilever</p>	<p>Ingrediente alimentario Entendiendo por: Los productos tipo leche, como los productos de tipo leche semidesnatada y leche desnatada, los productos tipo yogur y los productos tipo leche/yogur en los que la grasa de la leche se haya sustituido total o parcialmente por grasa vegetal a que hace referencia.</p>		<p>Los productos se presentarán de forma que puedan dividirse fácilmente en porciones que contengan bien 3 gr como máximo (en el caso de una porción diaria) o bien 1 gr como máximo (en el caso de 3 porciones diarias) de ésteres de fitoesterol añadidos (calculados como esteroides/estanoles libres).</p> <p>La cantidad de fitosteroides/fitoestanoles añadidos presentes en los envases de bebidas no excederá de 3 gr.</p> <p>Los fitoesteroides presentarán la siguiente composición (con GC-FID o método equivalente):</p> <ul style="list-style-type: none"> < 80% a-sistosterol < 15% a-sitostanol 	<p>Reglamento CE 608/2004 de la Comisión, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroides, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.</p>

				<p>< 40% campesterol < 5% campestanol < 30% stigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esteroides y estanoles</p> <p>fitoesteroides/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%.(con GC-FID o método equivalente):</p>	
2004/336/CE	<p>Grasas amarillas para untar, bebidas de fruta a base de leche, productos tipo yogur y productos tipo queso, con fitoesteroides / fitoestanoles añadidos</p> <p>Destinatario: Teriaka Ltd.</p>	<p>Alimento y/o ingrediente alimentario</p> <p>Entendiendo por: Bebidas de fruta a base de leche, productos tipo yogur y productos tipo queso (contenido graso ≤ 12 gr por 100 gr), en los que la grasa y/o la proteína de la leche se hayan reducido o se haya sustituido total o parcialmente por grasa y/o proteína de origen vegetal)</p> <p>Grasas amarillas para untar, definidas en el R (CE) 2991/94, excluidas las grasas para cocinar y freír y las grasas derivadas de mantequilla u otras grasas animales.</p>		<p>Los productos se presentarán de forma que puedan dividirse fácilmente en porciones que contengan bien 3 gr como máximo (en el caso de una porción diaria), o bien 1 gr como máximo (en el caso de 3 porciones diarias) de fitoesteroides o fitoestanoles añadidos.</p> <p>La cantidad de fitoesteroides/fitoestanoles añadidos presentes en los envases de bebidas no excederá de 3 gr.</p> <p>Los fitoesteroides presentarán la siguiente composición(con GC-FID o método equivalente): < 80% a-sitosterol < 15% a-sitostanol < 40% campesterol < 5% campestanol < 30% stigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esteroides y estanoles</p> <p>fitoesteroides/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%.(con GC-FID o método equivalente):</p>	<p>Reglamento CE 608/2004 de la Comisión, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitoesteroides, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.</p>
2004/845/CE	<p>Bebidas basándose en leche con fitoesteroides /</p>	<p>Nuevo Alimento y/o nuevo ingrediente alimentario</p>		<p>Los productos se presentarán de forma que puedan dividirse fácilmente en porciones que contengan</p>	<p>Reglamento CE 608/2004 de la Comisión, relativo al etiquetado de</p>

	<p>fitoestanoles añadidos</p> <p>Destinatario: Forbes Medi-Tech Inc.</p>			<p>bien 3 gr como máximo (en el caso de una porción diaria), o bien 1 gr como máximo (en el caso de 3 porciones diarias) de fitoesteroles o fitoestanoles añadidos.</p> <p>Los fitoesteroles presentarán la siguiente composición (con GC-FID o método equivalente): < 80% a-sitosterol < 35% a-sitostanol < 40% campesterol < 15% campestanol < 30% estigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esteroles o estanoles</p> <p>Fitoesteroles/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%. (con GC-FID o método equivalente)</p>	<p>alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.</p>
<p>2005/457/CE y 2005/581/CE</p>	<p>Isomaltulosa</p> <p>Destinatario Decisión 2005/457/CE: Cargill Incorporated</p> <p>Destinatario Decisión 2005/851/CE: Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt</p>	<p>Nuevo Alimento y/o Nuevo Ingrediente alimentario</p>	<p>Se trata de un disacárido reductor compuesto de una molécula de glucosa y una molécula de fructosa unidas por un enlace glucosídico de tipo alfa-1,6. (6-O-a-D-glucopiranosil-D-fructofuranosa, monohidrato)</p> <p>Se obtiene de la sacarosa mediante un proceso enzimático.</p> <p>El producto comercial es el monohidrato.</p> <p>Descripción: casi inodoro, cristales blancos o casi blancos de sabor dulce.</p> <p>Pérdida al secarse: no más del 6,5% (60º, 5 horas).</p> <p>Plomo: no más de 0,1 mg/kg].</p>		<p>La designación «isomaltulosa» deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que la contengan.</p> <p>La designación «isomaltulosa» deberá figurar seguida de un asterisco (*) que remita a una nota a pie de página, claramente visible, redactada en los siguientes términos: «La isomaltulosa es una fuente de glucosa y de fructosa».</p> <p>El tamaño de las</p>

					letras de esta frase deberá ser como mínimo igual al de la propia lista de ingredientes.
2006/58/CE y 2006/59/CE	Pan de centeno con fitoesteroles / fitostanoles Destinatario Decisión 2006/59/CE: Oy Karl Fazer Ab.	Nuevo Alimento	Pan de centeno con harina que contiene $\geq 50\%$ de centeno (harina integral de centeno, granos de centeno enteros o fragmentados y copos de centeno) y $\leq 30\%$ de trigo; con $\leq 4\%$ de azúcar añadido pero sin grasa añadida	Los productos se presentarán de modo que puedan dividirse fácilmente en porciones cuyo contenido en fitosteroles/fitostanoles añadidos no supere los 3 gr (en el caso de una porción diaria) o 1 gr (en el caso de 3 porciones diarias). Los fitoesteroles presentarán la siguiente composición (con GC-FID o método equivalente): < 80% a-sistosterol < 15% a-sitostanol < 40% campesterol < 5% campestanol < 30% stigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esteroides y estanoles Fitoesteroles/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%. (con GC-FID o método equivalente):	
2006/720/CE	Aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol Destinatario: ADM Kao LLC	Nuevo alimento Aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol para ser utilizado en aceites de cocina, grasas para untar, aliños de ensaladas, mayonesa, batidos sustitutorios de una o varias comidas en una dieta diaria, productos de panadería y productos tipo yogur.		Especificaciones en el anexo de la Decisión.	La denominación de "aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol (contiene al menos un 80% de diacilglicerol)" deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que la contengan.
2006/721/CE	Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i> Destinatario:	Nuevo ingrediente alimentario. No implica autorización	Obtenido por extracción y cristalización a partir de una fermentación fúngica de <i>Blakeslea trispora</i> , el producto se suministra como una suspensión de 5% o 20% de licopeno en aceite de girasol alto en oleico que contiene α -tocoferol en una proporción del 1% del nivel de	Especificaciones en el anexo de la Decisión.	La designación "licopeno" figurará en la lista de ingredientes de los

	Vitaene Antibiotics SAU	<p>como aditivo.</p> <p><u>USOS AUTORIZADOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grasas amarillas para untar: 0.2-0.5 mg licopeno/100 g. • Productos lácteos y productos tipo leche: 0.3-0.6 mg/100 g. • Condimentos, aliños, vinagretas, encurtidos: 0.6 mg licopeno/100g. • Mostaza: 0.5 mg licopeno/100g • Salsas aromáticas y jugos de carne: 0.7 mg licopeno/100g • Sopas y mezclas para sopas: 0.6 mg licopeno/100g <p>Azúcar, conservas, productos de pastelería: 0.5 mg licopeno/100g</p>	licopeno. El licopeno de <i>Blakeslea trispora</i> está compuesto de $\geq 90\%$ de isómeros <i>trans</i> y de entre 1% y 5% de isómeros <i>cis</i> .		productos alimentarios que lo contengan o, si no existe tal lista, en el etiquetado del producto como tal.
2006/722/CE	<p>Aceite de colza concentrado en materia insaponificable</p> <p>Destinatario: Laboratoires Expanscience</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario</p> <p>Para su uso en complementos alimenticios</p>	El aceite de colza concentrado en materia insaponificable se obtiene por destilación al vacío y se diferencia del aceite de colza refinado en la concentración de la fracción no saponificable (1 g en el aceite de colza refinado y 9 g en el aceite de colza concentrado en materia insaponificable). Hay una pequeña reducción de triglicéridos con contenido de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.	<p>La cantidad máxima de aceite de colza concentrado en materia insaponificable presente en una <u>porción recomendada para el consumo diario por el fabricante será de 1.5 g</u></p> <p>Se reconoce que el aceite de colza concentrado en materia insaponificable al nivel propuesto constituye <u>una fuente segura de vitamina E</u></p> <p>El resto de especificaciones en el anexo de la Decisión.</p>	Denominación del ingrediente: "extracto de aceite de colza"
2006/723/CE	Aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable	<p>Nuevo ingrediente alimentario</p> <p>Para su uso en complementos alimenticios</p>	El «aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable» se produce mediante destilación al vacío y se distingue del aceite de germen de maíz refinado en cuanto a la concentración de la fracción no saponificable (1,2 g en el aceite de germen de maíz refinado y 10 g en el «aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable»).	La cantidad máxima de «aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable» presente en una <u>porción recomendada para el</u>	Denominación del ingrediente: "Extracto de germen de maíz"

	Destinatario: Laboratoires Expanscience			consumo diario por el fabricante será de 2 g Se reconoce que el "aceite de germen de maíz con alto contenido de material no saponificable" al nivel propuesto constituye <u>una fuente segura de vitamina E</u> El resto de especificaciones en el anexo de la Decisión.	
2007/343/CE	Aceite enriquecido con fitoesteros o fitoestanoles Destinatario: Enzymotec	Nuevo ingrediente alimentario Para su uso en: Grasas para untar definidas en las partes B y C del anexo del Reglamento (CE) no 2991/94 del Consejo (1), excluidas las grasas para cocinar y freír y las grasas para untar derivadas de la mantequilla u otras grasas animales. Productos lácteos, como los productos a base de leche semidesnatada y leche desnatada, con posible adición de frutas o cereales, productos a base de leche fermentada, como los productos tipo yogur y queso (contenido graso inferior o igual a 12 g por 100 g), en los que posiblemente se haya reducido la grasa y se haya sustituido total o parcialmente la grasa o la proteína de la leche por grasa o proteína de origen vegetal.	El aceite enriquecido con fitoesteros o fitoestanoles se compone de una fracción de aceite y una fracción de fitoesteros.	Los productos se presentarán de modo que puedan dividirse fácilmente en porciones cuyo contenido en fitoesteros/fitostanoles añadidos no supere los 3 gr (en el caso de una porción diaria) o 1 gr (en el caso de 3 porciones diarias). Los fitoesteros presentarán la siguiente composición (con GC-FID o método equivalente): < 80% a-sitosterol < 15% a-sitostanol < 40% campesterol < 5% campestanol < 30% stigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esterol y estanoles Fitoesteros/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%. (con GC-FID o método equivalente) Resto de especificaciones en anexo I de la Decisión	Reglamento CE 608/2004 de la Comisión, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitoesteros, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.

		Bebidas de soja. Salsas aromáticas y aliños de ensalada, incluida la mayonesa.			
2008/36/CE	Bebidas de arroz con fitoesteroles y/o fitoestanoles añadidos Destinatario: Teriaka Ltd.	Nuevo alimento	Los fitoesteroles y los fitoestanoles son esteroides y estanoles extraídos de plantas que pueden presentarse como esteroides y estanoles libres o esterificados con ácidos grasos de grado alimentario.	Las bebidas de arroz con fitoesteroles o fitoestanoles se presentarán de modo que puedan dividirse fácilmente en porciones cuyo contenido en fitoesteroles/fitoestanoles añadidos no supere los 3 gr (en el caso de una porción diaria) o 1 gr (en el caso de 3 porciones diarias). Los fitoesteroles presentarán la siguiente composición (con GC-FID o método equivalente): < 80% a-sitosterol < 15% a-sitostanol < 40% campesterol < 5% campestanol < 30% stigmasterol < 3% brasicasterol < 3% otros esteroides y estanoles Fitoesteroles/fitoestanoles deberán presentar una pureza superior al 99%. (con GC-FID o método equivalente)	Reglamento CE 608/2004 de la Comisión, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitoesteroides, ésteres de fitosterol, fitoestanoles o ésteres de fitostanol añadidos.
2008/413/EC	α-ciclodextrina sinónimos: α-ciclodextrina, α-dextrina, ciclohexamilosa, ciclomaltohexosa, α-cicloamilosa	nuevo alimento	Definición: Sacárido cíclico no reductor compuesto de seis unidades de D-glucopiranosil con enlaces α-1,4 producido por la acción de la ciclodextrina glucosiltransferasa (CGTasa, EC 2.4.1.19) sobre almidón hidrolizado. La recuperación y purificación de la α-ciclodextrina puede realizarse mediante uno de los siguientes procedimientos: precipitación de un complejo de α-ciclodextrina con 1-decanol, disolución en agua a temperatura elevada y reprecipitación, extracción por vapor del complexante, y cristalización de la α-ciclodextrina a partir de la solución; o bien cromatografía con intercambio de iones o filtrado con gel seguido de cristalización de la α-ciclodextrina a partir del licor madre purificado; o bien métodos de separación por membrana como la ultrafiltración o la ósmosis inversa.	Resto de especificaciones en el anexo de la Decisión.	La designación « alfa-ciclodextrina » o « α-ciclodextrina » deberá figurar en la lista de ingredientes de los productos alimentarios que la contengan
2008/558/CE	Aceite refinado de Echium	Nuevo ingrediente alimentario	El aceite refinado de <i>Echium</i> es el producto de color amarillo pálido obtenido al refinar aceite extraído de las semillas de <i>Echium plantagineum</i> .	Especificaciones en el anexo I de la Decisión.	La designación del nuevo ingrediente alimentario en los

	<p>Destinatario: Croda Chemicals Europe Ltd.</p>	<p>Para los usos:</p> <p>Productos lácteos y productos del tipo de los yogures para beber suministrados en dosis individuales: 250 mg/100 g; 75 mg/100 g para las bebidas</p> <p>Preparados a base de queso: 750 mg/100 g</p> <p>Grasas para untar y aliños para ensaladas: 750 mg/100 g</p> <p>Cereales para el desayuno: 625 mg/100 g</p> <p>Complementos alimenticios: 500 mg/dosis diaria, conforme a la recomendación del Fabricante</p> <p>Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales: Conforme a las necesidades nutritivas particulares de las personas a las que estén destinados los productos</p> <p>Productos alimenticios para regímenes hipocalóricos destinados a la pérdida de peso: 250 mg/sustitutivo de una comida</p>			<p>productos alimenticios que lo contengan será “aceite refinado de Echim”</p>
2008/559/CE	<p>Aceite de semilla de <i>Allanblackia</i></p> <p>Destinatario: Unilever Deutschland GmbH</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario</p> <p>Para ser usado en grasas amarillas para untar y pastas para</p>	<p>El aceite de semilla de <i>Allanblackia</i> refinado se obtiene a partir de semillas de las siguientes especies de <i>Allanblackia</i>: <i>A. floribunda</i> (sinónimo de <i>A. parviflora</i>) y <i>A. stuhlmannii</i>.</p>	<p>Composición de ácidos grasos Ácido láurico (C12:0) < 1 % Ácido mirístico (C14:0). < 1 % Ácido palmítico (C16:0). < 2</p>	<p>La designación del nuevo ingrediente alimentario en los productos alimenticios que lo contengan será</p>

		untar a base de nata		<p>% Ácido palmitoleico (C16:1). < 1 % Ácido esteárico (C18:0) 45-58 % Ácido oleico (C18:1) 40-51 % Ácido linoleico (C18:2) < 1 % Ácido γ-linoleico (C18:3) < 1 % Ácido araquídico (C20:0). < 1 % Ácidos grasos libres max. 0,1 %</p> <p>Características Ácidos grasos <i>trans</i> max. 0,5 % Índice de peróxidos max. 0,8 meq/kg Índice de yodo < 46 g/100 g Materia no saponificable max. 0,1 % Índice de saponificación 185-198 mg KOH/g</p>	"aceite de semilla de <i>Allamblackia</i>"
2008/575/CE	<p>Pulpa deshidratada del fruto del baobab</p> <p>Destinatario: PhytoTrade Africa</p>	nuevo ingrediente alimentario.	<p>Descripción: Los frutos del baobab (<i>Adansonia digitata</i>) se recogen de los árboles. Se abren las vainas y se separa la pulpa de las semillas y de la vaina. Entonces se tritura la pulpa, se separa en lotes gruesos y finos (tamaño de las partículas: entre 3 y 600 μ) y se envasa.</p>	<p>Componentes nutritivos y características analíticas en el anexo.</p>	Deberá figurar en la etiqueta del alimento con la denominación "pulpa del fruto del baobab"
2008/968/CE	<p>Aceite rico en Ácido Araquidónico de <i>Mortierella alpina</i></p>	<p>como nuevo ingrediente alimentario.</p> <p>Para su empleo en preparados para lactantes y preparados de continuación, definidos en el artículo 2 de la Directiva 2006/141/CE, y en preparados para prematuros.</p> <p>La adición de aceite procedente del hongo <i>Mortierella alpina</i> a preparados para lactantes y preparados de continuación quedará limitada por su</p>	<p>Descripción: El aceite rico en ácido araquidónico, de color amarillo claro, se obtiene de la fermentación del hongo <i>Mortierella alpina</i> empleando harina de soja y aceite de soja como sustratos.</p>	<p>Especificaciones: Ácido araquidónico \geq 40 % Índice de peróxidos \leq 5 mEq/kg Índice de acidez \leq 0,2 mg KOH/g Índice de anisidina \leq 20 Ácidos grasos libres \leq 0,2 % Materia insaponificable \leq 1 % Color amarillo (Lovibond 50,8 mm) \leq 50 Color rojo (Lovibond 50,8 mm) \leq 10</p>	La denominación del nuevo ingrediente alimentario autorizado por la presente Decisión en la etiqueta del producto alimenticio que lo contenga será «aceite de <i>Mortierella alpina</i>» .

		<p>contenido en ácido araquidónico según las normas especificadas en el anexo I, punto 5.7, y en el anexo II, punto 4.7, de la Directiva 2006/141/CE.</p> <p>Su empleo en preparados para prematuros cumplirá con las disposiciones de la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial</p>			
2008/985/CE	<p>hojas de <i>Morinda citrifolia</i></p> <p>Destinatario: Morinda Inc.</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario</p> <p>Las hojas desecadas y tostadas de <i>Morinda citrifolia</i> para la preparación de infusiones.</p>	<p>Descripción: Las hojas de <i>Morinda citrifolia</i> después de ser cortadas, las hojas de <i>Morinda citrifolia</i> son sometidas a las fases de desecación y tueste. El producto presenta un tamaño de partículas comprendido entre trozos de hojas y polvo grueso con polvo fino. Su color oscila entre el marrón verdoso y el marrón.</p> <p>Composición de las hojas desecadas y tostadas de <i>Morinda citrifolia</i> Humedad < 5,2 % Proteína 17-20 % Hidratos de carbono 55-65 % Cenizas 10-13 % Grasa 4-9 % Ácido oxálico < 0,14 % Ácido tánico < 2,7 % 5,15-dimetilmorindol menos de 47 mg/kg Rubiadina no detectable Lucidina no detectable</p>	<p>Las hojas desecadas y tostadas de <i>Morinda citrifolia</i> se utilizarán exclusivamente para preparar infusiones.</p> <p>Deberán presentarse de tal manera que cada taza de infusión que se consuma no se prepare con más de 1 g de hojas desecadas y tostadas de <i>Morinda citrifolia</i>.</p>	<p>La denominación del nuevo ingrediente alimentario en el etiquetado de los productos alimentarios que lo contengan será «hojas de noni» u «hojas de <i>Morinda citrifolia</i>».</p>
2009/345/CE	<p>vitamina K2 (menaquinona) obtenida de <i>Bacillus subtilis natto</i></p> <p>Destinatario: NattoPharma</p>	<p>nuevo ingrediente alimentario</p> <p>para utilizarse de conformidad con lo establecido en la Directiva 2001/15/CE y/o el Reglamento (CE) n o 1925/2006</p>	<p>Descripción: La vitamina K2 (2-metil-3-todo-<i>trans</i>-poliprenil-1,4-naftoquinonas), o serie de la menaquinona, es un grupo de derivados prenilados de naftoquinona. El número de residuos de isopreno, considerando que una unidad de isopreno consta de cinco carbonos, incluida la ramificación, se utiliza para caracterizar los distintos homólogos de la menaquinona. La vitamina se presenta en una suspensión oleosa que contiene fundamentalmente MK-7, y en menor medida MK-6.</p>		<p>La denominación del nuevo ingrediente alimentario en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «menaquinona» o «vitamina K»</p>
2009/344/CE	<p>Proteína Estructurante del</p>	<p>nuevo ingrediente alimentario</p>	<p>El preparado de Proteína Estructurante del Hielo (ISP) es un líquido</p>	<p>El contenido de la Proteína</p>	<p>La denominación del nuevo ingrediente</p>

	<p>Hielo de tipo III HPLC 12</p> <p>Destinatario: Unilever UK</p>	<p>Para la preparación de hielos alimenticios.</p>	<p>marrón claro producido por la fermentación sumergida de una cepa modificada genéticamente de levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) de uso alimentario en la que un gen sintético para la ISP se ha insertado en el genoma de la levadura. La proteína se expresa y secreta en el medio de cultivo, en el que se separa de las células de levadura por microfiltración y se concentra por ultrafiltración. A consecuencia de ello, las células de levadura no se transfieren al preparado de ISP como tales ni con una forma alterada. El preparado de ISP está compuesto por ISP nativa, ISP glicosilada y proteínas y péptidos de la levadura, así como azúcares, ácidos y sales que se encuentran comúnmente en los alimentos. El concentrado se estabiliza con un tampón de ácido cítrico 10 mM.</p>	<p>Estructurante del Hielo de tipo III HPLC 12 en hielos alimenticios no excederá del 0,01 %.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Determinación No menos de 5 g/l de ISP activa · pH 2,5 a 3,5 · Cenizas No más del 2 % · ADN No detectable 	<p>alimentario en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «Proteína Estructurante del Hielo».</p>
<p>2009/348/CE</p>	<p>licopeno sintético</p> <p>Destinatario: BASF SE</p>	<p>nuevo ingrediente alimentario</p> <p>para su uso en los alimentos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas a base de zumos de frutas u hortalizas (incluidos los concentrados) 2,5 mg/100 g • Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas 2,5 mg/100 g • Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso 8 mg por sustitutivo de una comida • Cereales para el desayuno 5 mg/100 g • Grasas y salsas para ensaladas 10 mg/100 g • Sopas, salvo las de 	<p>Descripción:</p> <p>El licopeno sintético se produce mediante condensación de Wittig de intermedios sintéticos comúnmente usados en la producción de otros carotenoides utilizados en los alimentos. El licopeno sintético consiste en ≥ 96 % de licopeno y pequeñas cantidades de otros componentes carotenoides relacionados. El licopeno se presenta en forma de polvo en una matriz adecuada o en forma de dispersión oleosa. Su color es rojo oscuro o rojo-violeta. Es necesario garantizar protección antioxidante.</p>	<p>La empresa BASF establecerá un programa de control complementario de la comercialización del producto. Este programa incluirá información sobre los niveles de uso de licopeno en los alimentos, conforme a lo que se especifica en el anexo III de la decisión.</p> <p>El uso de licopeno como ingrediente alimentario se reexaminará a más tardar en 2014, atendiendo a los nuevos datos de que se disponga y a un informe de la EFSA.</p>	<p>La denominación del nuevo ingrediente alimentario en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «licopeno».</p>

		<p>tomate</p> <p>1 mg/100 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pan (incluidos los panecillos tostados) 3 mg/100 g • Alimentos dietéticos para usos médicos especiales Conforme a los requisitos nutricionales particulares • Complementos alimenticios 15 mg/dosis diaria, conforme a la recomendación del fabricante 			
2009/355/CE	<p>oleorresina de licopeno de tomates</p> <p>DESTINATARIO: LycoRed Ltd</p>	<p>nuevo ingrediente alimentario</p> <p>para su uso en los alimentos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas a base de zumos de frutas u hortalizas (incluidos los concentrados) 2,5 mg/100 g • Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas 2,5 mg/100 g • Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso 8 mg por sustitutivo de una comida 	<p>DESCRIPCIÓN</p> <p>La oleorresina de licopeno de tomates se obtiene mediante extracción con disolvente a partir de tomates (<i>Lycopersicon esculentum</i>) maduros, con la subsiguiente separación del disolvente. Es un líquido viscoso, claro, de color rojo a marrón oscuro.</p>	<p>COMPOSICIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licopeno total • 5 a 15 % • Licopeno trans en porcentaje del licopeno total 90-95 % • Carotenoides totales (calculados en licopeno) 6,5-16,5 % • Otros carotenoides 1,75 % • (fitoeno/fitoflueno/β-caroteno) • (0,5 a 0,75/0,4 a 0,65/0,2 a 0,35 %) • Tocoferoles totales 1,5 a 3,0 % • Materia no saponificable 13 a 20 % • Ácidos grasos totales 60 a 75 % • Agua (método de Karl Fischer) • No más del 0,5 % 	<p>La denominación del nuevo ingrediente alimentario en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «oleorresina de licopeno de tomates».</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Cereales para el desayuno 5 mg/100 g • Grasas y salsas para ensaladas 10 mg/100 g • Sopas, salvo las de tomate 1 mg/100 g • Pan (incluidos los panecillos tostados) 3 mg/100 g • Alimentos dietéticos para usos médicos especiales Conforme a los requisitos nutricionales particulares 		<p>La empresa Lycored establecerá un programa de control complementario de la comercialización del producto. Este programa incluirá información sobre los niveles de uso de licopeno en los alimentos, conforme a lo que se especifica en el anexo III.</p> <p>El uso de licopeno como ingrediente alimentario se reexaminará a más tardar en 2014, atendiendo a los nuevos datos de que se disponga y a un informe de la EFSA.</p>	
2009/365/CE	<p>licopeno de <i>Blakeslea trispora</i></p> <p>Destinatario: Vitane S.A.U.</p>	<p>nuevo ingrediente alimentario</p> <p>Usos idem al licopeno sintético (Decisión 2009/348/CE)</p>	<p>DESCRIPCIÓN</p> <p>El licopeno de <i>Blakeslea trispora</i> purificado consiste en ≥ 95 % de licopeno y ≤ 5 % de otros carotenoides. Se presenta en forma de polvo en una matriz adecuada o en forma de dispersión oleosa. Su color es rojo oscuro o rojo-violeta. Es necesario garantizar protección antioxidante.</p>	<p>La empresa Vitaene establecerá un programa de control complementario de la comercialización del producto. Este programa incluirá información sobre los niveles de uso de licopeno en los alimentos, conforme a lo que se especifica en el anexo III.</p> <p>El uso de licopeno como ingrediente alimentario se reexaminará a más tardar en 2014, atendiendo a los nuevos datos de que se disponga y a un informe de la EFSA.</p>	<p>La denominación del nuevo ingrediente alimentario en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «licopeno».</p>
2009/362/CE	<p>Licopeno</p> <p>Destinatario:</p>	<p>nuevo ingrediente alimentario</p>	<p>DESCRIPCIÓN</p> <p>El licopeno sintético se produce mediante condensación de Wittig de intermedios sintéticos comúnmente usados en la producción de otros</p>	<p>La empresa DSM Nutritional Products Ltd establecerá un programa de control</p>	<p>La denominación del nuevo ingrediente alimentario en el</p>

	DSM Nutritional Products Ltd	Usos idem al licopeno sintético (Decisión 2009/348/CE)	carotenoides utilizados en los alimentos. El licopeno sintético consiste en ≥ 96 % de licopeno y pequeñas cantidades de otros componentes carotenoides relacionados. El licopeno se presenta en forma de polvo en una matriz adecuada o en forma de dispersión oleosa. Su color es rojo oscuro o rojo-violeta. Es necesario garantizar protección antioxidante.	complementario de la comercialización del producto. Este programa incluirá información sobre los niveles de uso de licopeno en los alimentos, conforme a lo que se especifica en el anexo III. El uso de licopeno como ingrediente alimentario se reexaminará a más tardar en 2014, atendiendo a los nuevos datos de que se disponga y a un informe de la EFSA.	etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «licopeno» .
2009/752/CE	Extracto lipídico de Euphasia superba Destinatario : Neptune Technologies & Bioresources Inc.	Nuevo ingrediente alimentario Para su uso en: <ul style="list-style-type: none"> • Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche 200 mg/100 g o, en el caso de productos del queso, 600 mg/100g • Productos similares a los lácteos, excepto bebidas 200 mg/100 g o, en el caso de productos del queso, 600 mg/100g • Grasas para untar y salsas para ensaladas, 600 mg/100g • Cereales para el desayuno, 500mg/100g • Complementos alimenticios, 200 mg/dosis diaria, conforme a la recomendación del fabricante. • Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, conforme a las necesidades nutritivas particulares de las 	Para fabricar extracto lipídico de krill antártico (Euphausia superba), se machaca el crustáceo ultracongelado y se somete a un proceso de extracción con acetona. Sus proteínas y demás componentes se separan del extracto lipídico por filtración. La acetona y el agua residual se retiran por evaporación.	<ul style="list-style-type: none"> • Índice de saponificación: máximo 185 mg de KOH/g • Índice de peróxido: Un máximo de 0,2 meq O₂ /kg de aceite • Humedad y materia volátil: Un máximo del 0,9 % • Fosfolípidos: Un máximo del 50 % • Ácidos grasos trans: Un máximo del 1 % • EPA (ácido eicosapentaenoico): Un máximo del 15 % • DHA (ácido docosahexaenoico): Un máximo del 7 % 	La denominación «extracto lipídico del crustáceo krill antártico (Euphausia superba)» figurará en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que lo contengan.

		<p>personas a las que estén destinados a los productos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos alimenticios destinados a ser utilizados en edietas de bajo valor energético para reducción de peso, 200 mg/sustitutivo de una comida. 			
2009/777/CE	<p>Aceite de alga de la microalga <i>Ulkenia sp.</i></p> <p>Destinatario: Lonza Ltd.</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos de panadería (panes y panecillos) 200 mg/100 g • Barras de cereales 500 mg/100 g • Bebidas no alcohólicas (incluidas las bebidas a base de leche) 60 mg/100 ml 		<ul style="list-style-type: none"> • Índice de acidez: un máximo 0.5 mg de KOH/g • Índice de peróxido: Un máximo de 5.0 meq /kg de aceite • Humedad y materia volátil: Un máximo del 0,05 % • insaponificables: Un máximo del 4.5 % • Ácidos grasos trans: Un máximo del 1 % • Ácidos grasos trans: Un máximo del 1 % • Contenido en DHA (ácido docosahexaenoico): Un mínimo del 32 % 	La denominación « aceite de la microalga <i>Ulkenia sp.</i> » deberá figurar en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que lo contengan.
2009/826/CE	<p>Hoja de alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)</p> <p>Destinatario : Luzerne-Recherche et Développement (L.-R.D)</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario para su uso en complementos alimenticios. Cantidad máxima de extracto proteico de alfalfa en la Ingesta diaria recomendada por el fabricante será de 10 g.</p>	<p>La alfalfa se procesa en las dos semanas siguientes a la cosecha. Se corta y se tritura. Al comprimirla en una prensa del tipo utilizado para oleaginosas, se obtiene residuo fibroso y jugo (10 % de materia seca). La materia seca de ese jugo contiene aproximadamente un 35 % de proteína cruda. Se neutraliza el jugo (pH de entre 5,8 y 6,2). El precalentamiento y la inyección de vapor permiten una coagulación de proteínas asociada con pigmentos carotenoides y clorofílicos. El precipitado proteico se separa por centrifugación y a continuación se deseca. Tras añadir ácido ascórbico, el concentrado proteico de alfalfa se granula y se conserva en gas inerte o cámara frigorífica.</p>	<p>COMPOSICIÓN DEL EXTRACTO PROTEICO DE ALFALFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteína: 45-60% • Grasa 9-11 % • Hidratos de carbono libres (fibra soluble) 1-2 % • Polisacáridos (fibra insoluble) 11-15% incluida la celulosa: 2-3% • Minerales 8-13% • Saponinas: no más del 1.4% • Isoflavonas: NO más de 350 mg/kg • Cumestrol: No más de 100 mg/kg • Fitatos: no más de 200 mg/kg • L-canvanina: No más de 4.5 mg/kg. 	La denominación « proteína de alfalfa (<i>Medicago sativa</i>) » deberá figurar en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que lo contengan.
2009/827/CE	<p>Semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>)</p> <p>Destinatario:</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario. Semillas de Chía (<i>Salvia hispanica</i>) y Semillas</p>	<p>La chía (<i>Salvia hispanica</i>) es una planta herbácea estival perteneciente a la familia de las Labiatae. Tras la cosecha, las semillas se limpian mecánicamente. Las flores,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPOSICIÓN: • Materia seca: 91-96% • Proteínas: 20-22% • Grasas: 30-35% 	La designación del nuevo ingrediente alimentario en el etiquetado de los

	Columbus Paradigm Institue SA	de Chía trituradas en productos de panadería con un contenido máximo de semillas de chía (<i>Salvia hispanica</i>) del 5%.	hojas y otras partes de la planta se retiran. La chía integral triturada se obtiene haciendo pasar las semillas enteras por un molino de martillo de velocidad variable.	<ul style="list-style-type: none"> • Hidratos de Carbono: 25-41% • Fibra cruda(*): 18-30 % • Cenizas: 4-6% <p>(*): la fibra cruda es la parte de la fibra compuesta principalmente por celulosa, pentosanos y lignina indigeribles.</p>	productos alimenticios que lo contengan será « semillas de chía (Salvia hispanica) ».
2010/228/UE	Puré y concentrado de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> Destinatario: Tahitian Noni International Inc.	Nuevo ingrediente alimentario para los usos enumerados en el anexo II de la decisión. (se establecen límites para el puré y para el concentrado)	Los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> se recolectan a mano. Las semillas y la piel se retiran mecánicamente de los frutos hechos puré. Tras la pasteurización, el puré se envasa en recipientes asépticos y se almacena en frío. El concentrado de <i>Morinda citrifolia</i> se prepara tratando el puré de <i>Morinda citrifolia</i> con enzimas pectinolíticas (a 50-60 °C durante una a dos horas). A continuación, el puré se calienta para inactivar las pectinasas, e inmediatamente después se enfría. El zumo se separa en una centrífuga decantadora. Luego se recoge y pasteuriza antes de ser concentrado en un evaporador de vacío, pasando de tener entre 6 y 8 grados Brix a tener entre 49 y 51 grados Brix en el concentrado final.	<ul style="list-style-type: none"> • COMPOSICIÓN DEL PURÉ Y DEL CONCENTRADO EN ANEXO I DE LA DECISIÓN. 	La denominación del puré de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será « puré de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> » o « puré de los frutos de noni ». La denominación del concentrado de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será « concentrado de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i> » o « concentrado de los frutos de noni ».
2010/331/UE	EDTA férrico sódico	Nuevo ingrediente alimentario. Uso como fuente de hierro CANTIDADES MÁXIMAS DE EDTA (expresado como EDTA anhidro): Complementos alimenticios (de conformidad con la Directiva 2002/46/CE) <ul style="list-style-type: none"> • <u>niños</u>: 18 mg por dosis 	El EDTA férrico sódico (ácido etilendiaminotetraacético) es un polvo inodoro que fluye libremente, de color amarillo a pardo, y que tiene una pureza química de más del 99 % (p/p). Es fácilmente soluble en agua.	<ul style="list-style-type: none"> • Características químicas establecidas en el anexo I de la Decisión. 	La denominación del nuevo ingrediente alimentario autorizado por la presente Decisión en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será « EDTA férrico sódico ».

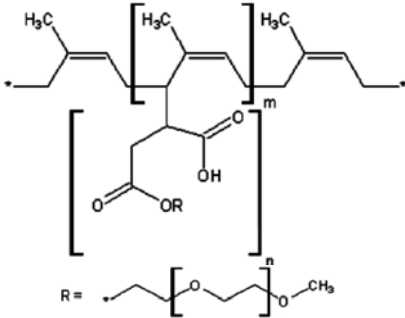
		<p>diaria, conforme a la recomendación del fabricante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>adultos: 75 mg</u> por dosis diaria, conforme a la recomendación del fabricante <p>Alimentos dietéticos [de conformidad con el Reglamento (CE) n o 953/2009]: 12 mg EDTA por 100 g de alimento final</p> <p>Alimentos enriquecidos [de conformidad con el Reglamento (CE) n o 1925/2006]: 12 mg EDTA por 100 g de alimento final</p>			
2011/73/UE	Extracto de micelio de <i>Lentinula edodes</i> (seta shiitake)	<p>Nuevo ingrediente alimentario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos a base de pan. 2 ml/100g. • Refrescos. 0.5 ml/100ml. • Comidas preparadas. 2.5 ml por comida. • Alimentos a base de yogur. 1.5 ml/100 ml. • Complementos alimenticios. 2.5 ml por dosis diaria. 	<p>El nuevo ingrediente alimentario es un extracto acuoso estéril obtenido del micelio de <i>Lentinula edodes</i> cultivado en fermentación sumergida. Es un líquido de color marrón claro, ligeramente turbio.</p> <p>El Lentinano es un β-(1-3) β- (1-6)-D-glucano que tiene un peso molecular de aproximadamente 5×10^5 daltons, un grado de ramificación de 2/5 y una estructura terciaria de triple hélice.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anexo I de la Decisión. 	<p>La denominación del nuevo ingrediente alimentario autorizado por la presente Decisión en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «extracto de seta <i>Lentinula edodes</i>».</p>
2011/75/UE	Quitina-glucano de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Nuevo ingrediente alimentario para su uso en complementos alimenticios, con una dosis máxima 5 g/día.</p>	<p>La quitina-glucano se obtiene del micelio de <i>Aspergillus niger</i>; se trata de un polvo suelto inodoro de color amarillento. Contiene un 90 % o más de materia seca.</p> <p>La quitina-glucano se compone en gran medida de dos polisacáridos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — quitina, compuesta por unidades que se repiten de N-acetil-D-glucosamina (N o CAS: 1398-61-4), — beta(1,3) glucano, compuesto por unidades que se repiten de D-glucosa (n o CAS: 9041-22-9). 	<ul style="list-style-type: none"> • Características químicas establecidas en el anexo I de la Decisión. 	<p>Decisión en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «quitina-glucano de <i>Aspergillus niger</i>».</p>
2011/80/UE	Péptido de pescado (<i>Sardinops</i>)	<p>Nuevo ingrediente alimentario. Usos:</p>	<p>El nuevo ingrediente alimentario es una mezcla de péptidos obtenida por hidrólisis alcalina de músculo de pescado (<i>Sardinops sagax</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anexo I de la Decisión. 	<p>La denominación del nuevo ingrediente</p>

	<i>sagax</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos a base de yogur, yogures bebibles, productos lácteos fermentados y leche en polvo. 0.48 g/100g (listo para comer/beber). Aguas aromatizadas y bebidas a base de plantas 0.3 g/100g (listo para comer/beber). Cereales para el desayuno 2g/100g. Sopas, guisos y sopas en polvo 0.3 g/100g (listo para comer) 	catalizada por proteasa, tras el aislamiento de la fracción del péptido mediante cromatografía de columna, concentración en vacío y secado por atomización. Es un polvo blanco amarillento.		autorizado por la presente Decisión será " péptidos de pescado (Sardinops sagax) "
2011/494/UE	Almidón de maíz fosfatado Destinatario: National Starch Food Innovation, Corn Products UK Ltd., Prestbury Court, Greencourts Business Park, 333 Styal Road, Manchester M22 5LW, Inglaterra.	Nuevo ingrediente alimentario. Usos: En productos de panadería horneados, pasta, cereales de desayuno y barritas de cereales con un contenido máximo del 15 %	El nuevo ingrediente alimentario es un polvo blanco o casi blanco. El almidón de maíz fosfatado (fosfato de dialmidón fosfatado) es un almidón resistente modificado químicamente, derivado del almidón rico en amilosa, obtenido mediante la combinación de tratamientos químicos para crear puentes de fosfato entre las moléculas de hidratos de carbono y los grupos hidroxilo esterificados. Nº CAS: 11120-02-8	<ul style="list-style-type: none"> Anexo I de la Decisión 	La denominación del nuevo ingrediente autorizado por la presente Decisión será " almidón de maíz fosfatado "
2011/497/UE	Extracto de semillas de soja negra fermentadas Destinatario: CBC Co. Ltd, 2-15-13, Tsukima, Chuo-ku, Tokio 104-0052, Japón.	Nuevo ingrediente alimentario en los complementos alimenticios con una ingesta diaria máxima de 4.5 g.	El extracto de semillas de soja negra fermentadas (extracto de Touchi) es un polvo fino de color marrón claro, rico en proteínas, que se obtiene mediante la extracción acuosa de pequeñas semillas de soja (Glycine max) fermentadas con Aspergillus oryzae. El extracto contiene un inhibidor de la alfa-glucosidasa.	<ul style="list-style-type: none"> Anexo I de la Decisión 	La denominación del nuevo ingrediente autorizado por la presente Decisión será " extracto de semillas de soja negra fermentadas " o " extracto de soja fermentada ".
2011/513/UE	Fosfatidilserina de fosfolípidos de soja Destinatario: Enzumotec Ltd. PO Box 6, Migdal	Nuevo ingrediente alimentario. Usos: <ul style="list-style-type: none"> Bebidas a base de yogur 50 mg de fosfatidilserina de FL de soja/100 	El nuevo ingrediente alimentario es un polvo de color entre crudo y amarillo claro. También existe en forma líquida, de color entre marrón claro y naranja. La forma líquida contiene triacilglicéridos de cadena media (TCM) como molécula portadora. Contiene niveles más bajos de fosfatidilserina, debido a que incluye una cantidad importante de aceite (TCM). La fosfatidilserina de fosfolípidos de soja se obtiene mediante la	<ul style="list-style-type: none"> Fórmula estructural y características (consultar anexo I de la Decisión) 	La denominación del nuevo ingrediente autorizado por la presente Decisión será " fosfatidilserina de soja "

	HaEmaq, 23106 Israel.	<p>ml</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polvos a base de leche en polvo: 3.5 g de fosfatidilserina de FL de soja/100 g (equivalente a 40 mg/100 ml listos para beber) • Alimentos a base de yogur 80 mg de fosfatidilserina de FL de soja /100 g • Barritas de cereales 350 mg de fosfatidilserina de FL de soja /100 g • Artículos de confitería a base de chocolate 200 mg de fosfatidilserina de FL de soja /100 g 	transfosfatidilación enzimática de lecitina de habas de soja de alto contenido en fosfatidilcolina con el aminoácido L-serina. La fosfatidilserina consta de un esqueleto de glicerofosfato conjugado con dos ácidos grasos y L-serina a través de un enlace fosfodiéster.		
2011/761/UE	<p>Glavonoid® flavonoides de Glycyrrhiza glabra L.</p> <p>Destinatario: Kaneka Pharma Europe NV</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario.</p> <p>Usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas a base de leche 120 mg porción diaria • Bebidas a base de yogur 120 mg porción diaria • Bebidas a base de frutas u hortalizas 120 mg porción diaria • Complementos alimenticios 120 mg dosis máxima diaria 	Glavonoid es un extracto derivado de las raíces o del rizoma de Glycyrrhiza glabra L. por extracción con etanol seguida de una segunda extracción de este extracto etanólico con triglicéridos de cadena media. Es un líquido de color marrón oscuro que contiene entre un 2,5 % y un 3,5 % de glabridina.	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad inferior al 0,5 % • Cenizas inferior al 0,1 % • Índice de peróxido inferior a 0,5 meq/kg • Glabridina de 2,5 a 3,5 % de grasa • Ácido glicirrónico inferior al 0,005 % • Grasa que contenga sustancias de tipo polifenol igual o superior al 99 % • Proteínas inferior al 0,1 % • Hidratos de carbono no detectables 	<p>La denominación de los flavonoides de Glycyrrhiza glabra L. autorizados por la presente Decisión será «flavonoides de Glycyrrhiza glabra L.» en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan.</p> <p>2. En el etiquetado de los alimentos en los que se haya añadido el producto como nuevo ingrediente alimentario figurará una mención en la que se indicará lo siguiente:</p> <p>a) <i>el producto no debe ser consumido por las embarazadas, las mujeres lactantes, los niños ni los</i></p>

					<p>adolescentes;</p> <p>b) las personas que tomen medicamentos sujetos a prescripción médica deben consumir el producto exclusivamente bajo supervisión médica.</p> <p>c) el consumo de Glavonoid debe limitarse a un máximo de 120 mg al día.</p> <p>3. La cantidad de Glavonoid en el producto alimenticio final se indicará en el etiquetado del producto alimenticio que lo contenga.</p> <p>4. Las bebidas que contengan Glavonoid se presentarán al consumidor final en porciones individuales.</p>
2011/762/UE	<p>Betaglucanos de levadura</p> <p>Destinatario: Biothera Incorporated</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario.</p> <p>Usos: Categoría de alimentos /Dosis Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE 375 mg/día, conforme a la recomendación del fabricante</p> <p>Productos alimenticios destinados a una alimentación especial, tal como se definen en la Directiva 2009/39/CE, excluidos los preparados para lactantes y preparados</p>	<p>Los betaglucanos son polisacáridos complejos de masa molecular elevada (100-200 kDa) que se encuentran en las paredes celulares de muchas levaduras y cereales. Su denominación química es (1-3),(1-6)-β-D-glucanos.</p> <p>Este nuevo alimento se presenta en forma tanto soluble como insoluble, aislado de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Los productos insolubles contienen un mínimo del 70 % de hidratos de carbono en forma de betaglucanos; los productos solubles contienen un mínimo del 75 % de betaglucanos.</p> <p>La estructura terciaria de la pared celular del glucano de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> consiste en cadenas de residuos de glucosa con uniones β-1,3 y ramificaciones mediante uniones β-1,6, que constituyen un esqueleto al que se unen quitina mediante enlaces β-1,4, β-1,6-glucanos y algunas manoproteínas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consultar anexo I de la Decisión. 	<p>La denominación de los betaglucanos de levadura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) autorizados mediante la presente Decisión para el etiquetado de alimentos que los contengan será «betaglucanos de levadura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)»</p>

	<p>de continuación 600 mg/día, conforme a la recomendación del fabricante</p> <p>Bebidas a base de zumos de frutas 130 mg/100 ml</p> <p>Bebidas a base de aromas de frutas 80 mg/100 ml</p> <p>Otras bebidas 80 mg/100 ml (BLC) 700 mg/100 g (en polvo)</p> <p>Barritas de cereales 600 mg/100 g</p> <p>Galletas dulces 670 mg/100 g</p> <p>Galletas crujientes no dulces 20 mg/100 g</p> <p>Cereales de desayuno 670 mg/100 g</p> <p>Cereales de desayuno integrales o con alto contenido en fibras de preparación instantánea en caliente 150 mg/100 g</p> <p>Productos a base de yogur, queso fresco y otros postres lácteos 160 mg/100 g</p> <p>Sopas condensadas y sopas en polvo para disolver 90 mg/100 g (CLC) 180 mg/100 g (condensadas) 630 mg/100 g (en polvo)</p> <p>Chocolate y productos de confitería 400 mg/100 g</p> <p>Barritas y polvos</p>			
--	--	--	--	--

		<p>proteicos 600 mg/100 g</p> <p>Abreviaturas: BLC = bebida lista para el consumo; CLC = comida lista para el consumo.</p>			
<p>Decisión 882/2011/UE</p>	<p>Nueva base para chicle</p> <p>Destinatario: Revolymer Ltd.</p>	<p>Nuevo ingrediente alimentario.</p> <p>Para su utilización como nuevo ingrediente alimentario de chicles hasta un máximo del 8 %.</p>	<p>El nuevo ingrediente alimentario es un polímero sintético (patente n WO2006016179) de color entre blanco y blanco roto.</p> <p>Se compone de polímeros ramificados de monometoxipolietilenglicol (MPEG) insertados en poliisopreno insertado con anhídrido maleico (PIP-g-MA) y MPEG sin reaccionar (menos del 35 % m/m).</p> <p>Estructura molecular del PIP-g-MA al que se ha insertado MPEG:</p> 	<p>Consultar anexo de la Decisión.</p>	<p>La designación del nuevo ingrediente alimentario autorizado por la presente Decisión en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «goma base (ésteres de homopolímero 2-metil, 1, 3-butadieno, tratado con maleico, y de polietilenglicol monometil-éter)».</p>