

Joanna Harasym

Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu

e-mail: joanna.harasym@ue.wroc.pl

ORCID: 0000-0003-0806-7106

KATALOG NOWEJ ŻYWNOŚCI – INFORMACYJNA BAZA DANYCH W PROCESIE WPROWADZANIA NOWEJ ŻYWNOŚCI NA RYNKI EUROPEJSKIE

NOVEL FOOD CATALOGUE – AN INFORMATION DATABASE FOR INTRODUCING NOVEL FOOD ON THE EUROPEAN MARKETS

DOI: 10.15611/nit.2021.37.04

JEL Classification: Q02, Q18

Streszczenie: Nową żywnością mogą być produkty spożywcze nowo opracowane lub innowacyjne bądź też wyprodukowane z zastosowaniem nowych technologii i procesów produkcji. Do nowej żywności zalicza się również tradycyjną żywność pochodzącą z państw trzecich, tj. spożywaną poza obszarem Unii Europejskiej, która nie została wprowadzona do obrotu na rynek unijny na masową skalę. Część z tych produktów obecna była już w obrocie towarowym na rynkach europejskich, natomiast znaczna część jest zupełnie nowa i musi przejść procedury akceptacyjne, aby została dopuszczona na rynek UE. Obowiązek rejestracyjny spoczywa na przedsiębiorcy, który przy wsparciu odpowiedniego krajowego organu musi przeprowadzić procedurę rejestracyjną. Istotnym wsparciem informacyjnym jest Katalog nowej żywności, dostępny na stronach Komisji Europejskiej. Niniejszy artykuł otwiera cykl omawiający zawartość katalogu oraz aktualne aspekty procedury rejestracyjnej i oparty jest na serwisie informacyjnym Komisji Europejskiej.

Słowa kluczowe: nowa żywność, katalog, Unia Europejska.

Abstract: The safety of food products on the European Union's markets is one of the Community economy's important priorities. Novel foods are defined as products that have not been consumed by humans in the Member States of the European Union before 15 May 1997, irrespective of the dates of accession of the individual Member States. Novel foods may be food products which are newly developed or innovative or which are produced with new production technologies and processes. Novel foods also include traditional foods from third countries, i.e. consumed outside the European Union, which have not been mass marketed within the Union. Some of these products have already been commercially traded on European markets, while others are completely new and must undergo approval procedures to be allowed on the EU market. The obligation to register lies with the entrepreneur who, with

the support of the relevant national authority, must carry out the registration procedure. An important informational support is the Novel Food Catalogue, available on the website of the European Commission. This article opens a series discussing the contents of the Catalogue and current aspects of the registration procedure and is based on the European Commission's information service.

Keywords: novel food, catalogue, European Union.

1. Nowa żywność

Nowa żywność definiowana jest jako taka, która nie była w znacznym stopniu spożywana przez ludzi w UE przed 15 maja 1997 r., kiedy to weszło w życie pierwsze rozporządzenie w sprawie nowej żywności. Nowa żywność może być nowo opracowaną, innowacyjną żywnością, żywnością produkowaną przy użyciu nowych technologii i procesów produkcyjnych, jak również żywnością, która jest lub była tradycyjnie spożywana poza UE.

Do nowej żywności należą takie produkty spożywcze, jak rośliny uprawne i ich przetwory z krajów trzecich (nasiona chia, sok z owoców noni), ekstrakty funkcjonalne (olej z kryla antarktycznego bogaty w fosfolipidy z *Euphausia superba* czy natto jako źródło menachinonu), żywność wytworzona w trakcie nowatorskich procesów produkcyjnych (np. poddana działaniu promieniowania UV), żywność zawierająca nowe składniki, takie jak kannabidiol (CBD), czy zupełnie nowe produkty spożywcze, np. z dodatkami dietetycznymi obniżającymi poziom cholesterolu.

Podstawowe wymagania, które musi spełnić nowa żywność w procesie dopuszczenia na rynek Unii Europejskiej, zakładają, że powinna ona być:

- bezpieczna dla konsumentów;
- odpowiednio oznakowana, tak aby nie wprowadzać konsumentów w błąd;
- jeśli nowa żywność ma zastąpić inną żywność, nie może się różnić w taki sposób, że spożywanie nowej żywności byłoby niekorzystne pod względem żywieniowym dla konsumenta.

Konieczne jest uzyskanie zezwolenia przed wprowadzeniem nowej żywności na rynek na podstawie oceny zgodnej z powyższymi wymaganiami (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283...).

2. Jakie są obecnie obowiązujące przepisy dotyczące nowej żywności?

Od 1 stycznia 2018 r. obowiązuje nowe rozporządzenie (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283...). Uchyła ono i zastępuje rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 258/97...) oraz rozporządzenie (WE) nr 1852/2001 (Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001...), które obowią-

zywały do 31 grudnia 2017 r. Nowe rozporządzenie usprawnia proces dopuszczania produktów spożywczych w taki sposób, aby przedsiębiorstwa mogły łatwo wprowadzać na rynek UE nową i innowacyjną żywność, przy jednoczesnym zachowaniu jej wysokiego poziomu bezpieczeństwa dla konsumentów europejskich.

Główne cechy i ulepszenia nowego rozporządzenia są następujące:

- **Rozszerzone kategorie nowej żywności.** Definicja nowej żywności opisuje różne rodzaje żywności pochodzącej z roślin, zwierząt, mikroorganizmów, kultur komórkowych, minerałów itp., szczególnych kategorii żywności (owady, witaminy, minerały, suplementy żywnościowe itp.), żywności będącej wynikiem procesów i praktyk produkcyjnych oraz najnowszych technologii (np. celowo zmodyfikowana lub nowa struktura molekularna, nanomateriały), która nie była produkowana lub stosowana przed 1997 r., a zatem może być uznana za nową żywność.
- **Zezwolenia ogólne na nową żywność.** Zgodnie z nowym rozporządzeniem wszystkie zezwolenia (nowe i stare) mają charakter ogólny w przeciwieństwie do zezwoleń na nową żywność, które w ramach starego systemu dotyczącego nowej żywności były ograniczone do konkretnych wnioskodawców. Oznacza to, że każdy podmiot działający na rynku spożywczym może wprowadzić nową żywność, na którą wydano zezwolenie, na rynek Unii Europejskiej, pod warunkiem przestrzegania zatwierdzonych warunków stosowania wymogów dotyczących etykietowania i specyfikacji.
- **Ustanowienie unijnego wykazu nowej żywności, na którą wydano zezwolenie.** Jest to wykaz zawierający wszystkie nowe środki spożywcze, na które już wydano zezwolenie. Natomiast nowa żywność, która uzyska zezwolenie w przyszłości, zostanie dodana do unijnego wykazu na mocy rozporządzeń wykonawczych Komisji. Produkt należący do kategorii „nowa żywność” po dodaniu do wykazu unijnego jest automatycznie uznawany za dopuszczony do obrotu i może być wprowadzany na rynek Unii Europejskiej.
- **Uproszczona, scentralizowana procedura wydawania zezwoleń zarządzana przez Komisję Europejską za pomocą systemu składania wniosków *on-line*.** Ocena bezpieczeństwa nowej żywności będzie przeprowadzana przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Komisja Europejska konsultuje się z EFSA w sprawie wniosków i opiera swoje decyzje o wydaniu zezwolenia na wynikach przeprowadzonej EFSA oceny dokumentacji dotyczącej bezpieczeństwa nowego produktu spożywczego. Skuteczność i przejrzystość procedury również uległa zwiększeniu dzięki ustanowieniu terminów granicznych dla procesu oceny bezpieczeństwa i procedury wydawania zezwoleń, co pozwoli na skrócenie całkowitego czasu przeznaczanego na uzyskanie statusu zatwierdzonej nowej żywności.
- **Szybszy i ustrukturyzowany system powiadamiania o tradycyjnej żywności z państw trzecich na podstawie historii bezpiecznego stosowania żywności.** Aby ułatwić wprowadzanie na rynek tradycyjnej żywności z państw spoza UE (która uznawana jest za nową żywność), w nowym rozporządzeniu wprowadzo-

no uproszczoną procedurę oceny. Jeżeli bezpieczeństwo danej tradycyjnej żywności można ustalić na podstawie dowodów potwierdzających historię jej spożycia w państwie trzecim, a państwa UE lub EFSA nie zgłosiły zastrzeżeń co do jej bezpieczeństwa, taka tradycyjna żywność będzie mogła zostać wprowadzona na rynek Unii Europejskiej.

- **Promowanie innowacji poprzez przyznawanie indywidualnego zezwolenia na pięć lat na podstawie chronionych danych.** W nowym rozporządzeniu zawarto przepisy dotyczące ochrony danych. Oznacza to, że wnioskodawca może otrzymać indywidualne zezwolenie na wprowadzenie na rynek nowej żywności. Opiera się ono na nowo opracowanych dowodach naukowych i zastrzeżonych danych i jest ograniczone w czasie do 5 lat.

3. Katalog nowej żywności

Katalog nowej żywności zawiera wykaz produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz innych substancji podlegających rozporządzeniu w sprawie nowej żywności, sporządzony na podstawie informacji przekazanych przez państwa członkowskie Unii Europejskiej.

Jest to wykaz niewyczerpujący i służy jako wskazówka, czy dany produkt będzie wymagał zezwolenia zgodnie z rozporządzeniem w sprawie nowej żywności. Kraje UE mogą ograniczyć wprowadzanie produktu do obrotu na mocy szczegółowych przepisów. W celu uzyskania informacji przedsiębiorstwa powinny zwrócić się do władz krajowych.

W niektórych przypadkach wykaz ten zawiera informacje na temat historii stosowania suplementów żywnościowych i składników stosowanych wyłącznie w suplementach żywnościowych w krajach UE. Jeżeli żywność i/lub składniki żywności były stosowane wyłącznie w suplementach żywnościowych, nowe zastosowania w innej żywności wymagają zezwolenia na podstawie rozporządzenia w sprawie nowej żywności.





Sposób wprowadzania zmian do katalogu

Komisja wprowadza zmiany do katalogu w miarę napływu nowych informacji z państw członkowskich. Przedsiębiorstwa przekazują informacje organom krajowym danego państwa UE w celu ich weryfikacji, np. historię znacznego spożycia danej żywności lub jej składnika przed 15 maja 1997 r. Katalog nowej żywności jest obszerną bazą aktualizowaną na bieżąco w miarę wpływających od państw członkowskich informacji. Produkty pogrupowane są według pierwszej litery łacińskiej nazwy gatunkowej lub rodzajowej lub według pierwszej litery anglojęzycznej nazwy chemicznej. W bazie znajdują się również alternatywne łacińskie nazwy gatunkowe wraz z odnośnikami do odpowiedników. Informacyjny opis każdego produktu ma przyporządkowany znacznik standardowy, który wskazuje, jaki status prawny ma w danym momencie opisywany produkt (tab. 1).

Klasyfikacja oparta jest na konsensusie wypracowanym na bazie informacji oraz uzgodnień prowadzonych przez Grupę Roboczą ds. Nowej Żywności powołaną przez Komisję oraz na informacjach, którymi Grupa dysponowała w tym czasie. Członkowie Grupy Roboczej ds. Nowej Żywności reprezentują ekspertów w dziedzinie nowej żywności z różnych państw członkowskich. Klasyfikacja produktów może ulec zmianie, jeżeli pojawią się nowe wiarygodne informacje na temat historii ich stosowania. Nawet w przypadku produktów, które w przeszłości były stosowane do spożycia przez ludzi w niektórych państwach członkowskich, podmioty działające w sektorze spożywczym powinny wziąć pod uwagę wszelkie przepisy krajowe, które ograniczają ich stosowanie. Na przykład w niektórych krajach członkowskich produkt może być uznany za lek.

Tabela 1. Oznaczenia katalogu nowej żywności

Table 1. Novel food catalogue descriptors

	Produkt ten był obecny na rynku jako żywność lub składnik żywności i spożywany w znacznym stopniu przed 15 maja 1997 r. W związku z tym jego dostęp do rynku nie podlega rozporządzeniu w sprawie nowej żywności (UE) 2015/2283. Jednak inne przepisy szczegółowe mogą ograniczać wprowadzanie tego produktu do obrotu jako żywności lub składnika żywności w niektórych państwach członkowskich. Dlatego zaleca się sprawdzenie u właściwych organów krajowych.
	Zgodnie z informacjami dostępnymi dla właściwych organów państw członkowskich produkt ten był stosowany wyłącznie jako suplement żywnościowy lub ich składnik przed 15 maja 1997 r. Wszelkie inne zastosowania tego produktu w żywności muszą być dozwolone zgodnie z rozporządzeniem w sprawie nowej żywności.
	Pojawił się wniosek, że należy zweryfikować, czy produkt ten wymaga zezwolenia na mocy rozporządzenia w sprawie nowej żywności. Zgodnie z informacjami dostępnymi dla właściwych organów państw członkowskich produkt ten nie był stosowany jako żywność lub składnik żywności przed 15 maja 1997 r. W związku z tym przed wprowadzeniem go do obrotu w UE jako żywności lub składnika żywności konieczne jest przeprowadzenie oceny bezpieczeństwa zgodnie z rozporządzeniem w sprawie nowej żywności.
	Zwrócono się z pytaniem, czy produkt ten wymaga zezwolenia zgodnie z rozporządzeniem w sprawie nowej żywności. Wymagane są dalsze informacje.

Źródło: opracowanie własne na podstawie (European Commission, b.d.).

Source: own study based on (European Commission, b.d.).

W niektórych przypadkach dokument ten zawiera również informacje na temat historii stosowania danych produktów lub związków w państwach członkowskich jako suplementów żywnościowych lub jako składników stosowanych wyłącznie w suplementach żywnościowych. Dokument ten jest „żywą bazą danych”, a zatem jego treść ulega zmianie w wyniku nowych informacji dostarczonych przez państwa członkowskie i dla państw członkowskich lub w wyniku badań przeprowadzonych przez państwa członkowskie i zgłoszonych Komisji.

Celem niniejszego opracowania jest przybliżenie czytelnikowi aktualnej zawartości Katalogu nowej żywności, zwłaszcza tych grup produktów spożywczych, które zdecydowanie nie kwalifikują się jako tzw. nowa żywność i mogą być wprowadzane na rynek bez konieczności prowadzenia procedury akceptacyjnej.

Istniejące w katalogu produkty żywnościowe zostały podzielone w zależności od aktualnie posiadanej kwalifikacji na:



– Tab. 2;



– Tab. 3;



– Tab. 4 oraz



– Tab. 5.

Tabela 2. Produkty o statusie żywności istniejącej przed 15 maja 1997 r. niekwalifikujące się jako nowa żywność z uwagi na wcześniejsze stosowanie

Table 2. Products with food status existing before 15 May 1997, not qualifying as novel food due to earlier use

Nazwa/ Name		Informacje/ Information
łac.	pol.	
1	2	3
<i>Acacia senegal</i>	guma senegalska	W UE guma arabska otrzymywana z pnia i gałęzi <i>Acacia senegal</i> i blisko spokrewnionych gatunków – jak określono w przepisach dotyczących dodatków (dyrektywa 99/77/WE) – jest również stosowana jako składnik żywności. Wszelkie inne zastosowania produktów otrzymanych z <i>Acacia senegal</i> w żywności wymagają zezwolenia na mocy rozporządzenia w sprawie nowej żywności. <i>Acacia senegal</i> to niewielkie drzewo liściaste z gatunku akacji, znane pod wspólną nazwą Rfauaraksha, Gum Acacia, Gum Arabic Tree lub Gum Senegal Tree. Występuje w półpustynnych regionach Afryki Subsaharyjskiej, a także w Omanie, Pakistanie i północno-zachodnich Indiach. Dorasta do wysokości 5-12 m, a jego pień ma średnicę do 30 cm. <i>A. senegal</i> jest źródłem najwyższej jakości gumy arabskiej na świecie, znanej lokalnie jako guma hashab, w przeciwieństwie do pokrewnej, ale gorszej gumy arabskiej z <i>A. seyal</i> lub gumy talh. Znana jest jako <i>Acacia sp.</i> <i>Acacia verek</i> .
<i>Acca sellowiana</i>	fejjoa, guajawa	Wniosek dotyczy owoców lub jagód (soku) fejjoa. Roślina jest krzaczastym krzewem o wysokości od 3 do 20 stóp (0,9-6 m) lub większej z bladyszarą korą; rozłożyste gałęzie są nabrzmiałe w węzłach i białowłose, gdy są młode. Owoce są podłużne, owalne lub lekko gruszkowate, o długości od 1-1,5 do 2, cali (4-6 cm) i szerokości od 1,125 do 2 cali (2,8-5 cm), z trwałymi segmentami kielicha przylegającymi do wierzchołka. Cienka skórka pokryta jest drobnymi białawymi włoskami aż do osiągnięcia dojrzałości, kiedy to pozostaje matowozielona lub żółtozielona, czasami z czerwonym lub pomarańczowym rumieńcem. Owoce wydzielają silny, długotrwały zapach jeszcze przed osiągnięciem pełnej dojrzałości. Gęsty, biały, ziarnisty, wodnisty miąższ i półprzezroczysty miąższ centralny zawiera słodkie lub lekko kwaśne nasiona, co przypomina połączenie smaku ananasa i guawy lub ananasa i truskawki. W owocu znajduje się zazwyczaj od 20 do 40, a czasami nawet 100, bardzo małych, podłużnych nasion, które są ledwo zauważalne podczas jedzenia. Fejjoa pochodzi z południowej Brazylii, północnej Argentyny, zachodniego Paragwaju i Urugwaju, gdzie powszechnie występuje w górach. Należy do rodziny <i>Myrtaceae</i> .
<i>Acer saccharum</i>	klon cukrowy	Dostępne informacje (Lista roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie soku z klonu cukrowego. <i>Acer saccharum</i> (klon cukrowy) jest gatunkiem klonu występującym w lasach liściastych północno-wschodniej Ameryki Północnej, od Nowej Szkocji na zachód do południowego Ontario i na południe do Georgii i Teksasu. Należy do rodziny roślin <i>Aceraceae</i> . Klon cukrowy jest drzewem liściastym osiągającym zwykle wysokość 25-35 m, a czasem nawet do 45 m. 10-letnie drzewo ma zwykle około 5 m wysokości.

1	2	3
Acetyl L-carnitine	acetylo- L-karnityna	Podstawowym źródłem karnityny jest mięso (najbogatszym źródłem jest mięso czerwone). Mniejsze ilości znajdują się w rybach, jajach, mleku, serach i drobiu. Karnityna może być syntetyzowana przez organizm z dwóch niezbędnych aminokwasów (lizyny i metioniny). Acetylo-L-karnityna (ALC) jest estrem trimetylowanego aminokwasu L-karnityny (ważnego w procesie beta-oksydacji kwasów tłuszczowych) i jest syntetyzowana w ludzkim mózgu, wątrobie i nerkach przez enzym o nazwie transferaza ALC.
<i>Actinidia arguta</i>	mini kiwi, aktinidia ostrolistna	<i>Actinidia arguta</i> (twarde kiwi) jest wieloletnim pnączem pochodzącym z Japonii, Korei, północnych Chin i rosyjskiej Syberii. Wytwarza małe owoce przypominające kiwi.
<i>Aegopodium podagraria</i>	podagrycznik pospolity	<i>Aegopodium podagraria</i> , potocznie nazywany starcem, gerardą zielną, chwastem biskupim, podagrycznikiem i śniegiem górskim, jest wieloletnią rośliną z rodziny marchwiowatych (<i>Apiaceae</i>), która rośnie w miejscach zacienionych. Jest to gatunek rodzaju <i>Aegopodium</i> . Liście <i>Aegopodium podagraria</i> nie są nową żywnością.
<i>Aframomum melegueta</i>	ziarno rajskie, amomek	Dostępne informacje (EuroFIR-NETTOX Plant List) dotyczą wyłącznie nasion (pochodzących z kapsułki) <i>Aframomum melegueta</i> . W wykazie roślin NETTOX znajduje się ostrzeżenie: „Stosowanie rośliny może budzić obawy o zdrowie”. Zgodnie z tą samą listą <i>Aframomum melegueta</i> jest również wykorzystywana jako naturalne źródło flawonów. <i>Aframomum melegueta</i> jest gatunkiem z rodziny imbirowatych, <i>Zingiberaceae</i> . Ta przyprawa, powszechnie znana jako rajskie ziarno, pieprz Melegueta, pieprz aligatora, ziarno gwinejskie lub pieprz gwinejski, jest otrzymywana ze zmieszanych nasion rośliny; potrawom nadaje ostry, pikantny smak.
<i>Agaricus blazei</i>	pieczarka brazylijska	Grzyb pochodzący z Brazylii
<i>Agave sisalana</i>	agawa sisalowa	Należy do rodziny <i>Agavaceae</i> . Krzew ten pochodzi z Ameryki Środkowej i był uprawiany głównie z przeznaczeniem do produkcji włókien (niespożywczych). Jedynie syrop fruktozowy był stosowany jako składnik żywności. Wszelkie inne zastosowania produktów uzyskanych z <i>Agave sisalana</i> w żywności wymagają zezwolenia zgodnie z rozporządzeniem w sprawie nowej żywności.
<i>Agave tequilana</i>	niebieska agawa	Blue Agave, agawa tequila z gatunku <i>Agave tequilana</i> , jest agawą, która jest ważnym produktem gospodarczym stanu Jalisco w Meksyku ze względu na jej rolę jako składnika bazowego tequili, popularnego napoju alkoholowego. Syrop z <i>Agave tequilana</i> jest stosowany w żywności.
<i>Alaria esculenta</i>	skrzydlica jadalna	Jest to wodorost występujący wzdłuż północnych wybrzeży dalekiej północy Oceanu Atlantyckiego. Rośliny o oliwkowych lub żółto-brązowych liściach mają do 4 m długości i 25 cm szerokości.
<i>Albatrellus ovinus</i>	polipor owczy	Polipor owczy (<i>Albatrellus ovinus</i>) ma nieregularny kształt i żółtawe zabarwienie i może dorastać do średnicy około 20 cm. Spodnia strona kapelusza pokryta jest cienką, gęstą warstwą porów, które niełatwo oddzielić od miąższu. Pęd jest krótki, mocny i wyboisty, miąższ zaś jest jędrny i biały. Smak poliporu owczego jest łagodny; rośnie w grupach lub skupiskach w lasach iglastych, zwykle w dojrzałych drzewostanach świerkowych, często wśród mchu.

Tabela 2, cd.

1	2	3
<i>Aloe barbadensis</i>	aloes kolczasty	Wieloletnia krzewinka o drzewiastym pokroju (należąca do rodziny <i>Liliaceae</i>). Występuje w południowej i wschodniej Afryce. Wykorzystywane części rośliny to liście, z których można uzyskać żółty, gorzki sok i żel. W monografii WHO dotyczącej wybranych roślin leczniczych aloes jest zdefiniowany jako wysuszony sok z liści <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. F. lub z <i>A. ferox</i> Mill. i jego mieszańców z <i>A. africana</i> Mill. i <i>A. spicata</i> Baker (<i>Liliaceae</i>). Sok nie powinien być mylony z żelem. Obecność i poziom aloiny w stanowi zagrożenie dla zdrowia człowieka, dlatego należy stosować szczególne przepisy. Znany jako <i>Aloe ferox</i> .
<i>Amelanchier alnifolia</i>	świdośliwa zachodnia	Jagoda Saskatoon, świadośliwka zachodnia (<i>Amelanchier alnifolia</i>) należy do rodziny różowatych (<i>Rosaceae</i>). Inne owoce należące do tej rodziny to jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, morele, truskawki i jeżyny. Jest to mały fioletowy owoc krzewu występującego w Ameryce Północnej, szczególnie w północno-zachodniej Kanadzie.
<i>Allium fistulosum</i>	szczypiorek	Dostępne informacje (EuroFIR-NETTOX Plant List) dotyczą liści, pseudostemów i kwiatostanów <i>Allium fistulosum</i> . Zgodnie z wykazem jest on również wykorzystywany jako naturalne źródło środków aromatyzujących. <i>Allium fistulosum</i> (cebula walisjska, cebula pęczaku japońskiego) jest wieloletnią cebulą należącą do rodziny roślin <i>Liliaceae</i> (<i>Alliaceae</i>). Inne nazwy, które mogą być stosowane do określania tej rośliny, to: zielona cebula, cebula dymka, cebula eskalopka i cebula sałatkowa. Nazwy te są niejednoznaczne, ponieważ można je również stosować w odniesieniu do każdej młodej łodygi zielonej cebuli, zarówno wyhodowanej z cebuli walisjskiej, cebuli zwyczajnej, jak i innych podobnych przedstawicieli rodzaju <i>Allium</i> . Gatunek ten jest bardzo podobny w smaku i zapachu do spokrewnionej cebuli bulwiastej <i>Allium cepa</i> , co skutkuje powstawaniem hybryd międzygatunkowych (cebula drzewiasta). Cebula walisjska nie wykształca jednak cebul i ma puste liście (<i>fistulosum</i> oznacza „pusty”) oraz łodygi. Duże odmiany cebuli walisjskiej przypominają por, np. japoński „negi”, podczas gdy mniejsze odmiany przypominają szczypiorek. Wiele odmian cebuli walisjskiej może się rozmnażać, tworząc wieloletnie, wiecznie zielone kępy.
<i>Allium tuberosum</i>	szczypiorek czosnkowy	Dostępne informacje (EuroFIR-NETTOX Plant List) dotyczą liści <i>Allium tuberosum</i> lub <i>Allium ramosum</i> . Zgodnie z wykazem roślina ta jest również wykorzystywana jako naturalne źródło środków aromatyzujących. Szczypiorek czosnkowy, inaczej szczypiorek chiński (<i>Allium tuberosum</i>), jest warzywem spokrewnionym z cebulą. Należy do rodziny oliwkowatych <i>Liliaceae</i> (<i>Alliaceae</i>). Roślina ma charakterystyczny pokrój, liście w kształcie pasków, w odróżnieniu od cebuli i czosnku, oraz proste, cienkie, białe kwitnące łodygi, które są znacznie wyższe od liści. W smaku przypomina bardziej czosnek niż szczypiorek. Rośnie w powoli rozrastających się wieloletnich kępach, ale również łatwo kiełkuje z nasion. Zarówno liście, jak i szypułki kwiatów są używane jako przyprawa – podobnie jak szczypiorek, zielona cebula czy czosnek, a także jako składnik dań <i>stir fry</i> . Kwiaty również mogą być stosowane jako przyprawa.
<i>Alpinia galanga</i>	galanga duża	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie kłącza <i>Alpinia galanga</i> . <i>Alpinia galanga</i> (także <i>Amomum alanga</i>) jest rośliną z rodziny imbirowatych (<i>Zingiberaceae</i>). Jest to zioło stosowane w kuchni, zwłaszcza w indonezyjskiej i tajskiej. Jest jedną z czterech roślin znanych jako galangal i różni się od innych wspólną nazwą „galangal większy” (lub po prostu tajski galangal). <i>A. galanga</i> jest najbardziej rozpowszechnioną formą galangalu stosowaną w kuchni. Roślina wyrasta z kłączy w kępach sztywnych łodyg o wysokości do 2 m, z obfitymi długimi liśćmi, które rodzą czerwone owoce. Pochodzi z Azji Południowej i Indonezji. Uprawiana jest w Malezji, Laosie i Tajlandii. Mocne kłącze ma ostry, słodki smak i pachnie jak mieszanka czarnego pieprzu i igieł sosnowych.
<i>Amaranthus caudatus</i>	szarlat zwisy	Pochodząca z Ameryki Południowej roślina należy do rodziny szarłatowatych (<i>Amaranthaceae</i>). Rośnie od Ekwadoru do północnej Argentyny, na obszarach o umiarkowanym klimacie i w dolinach międzyandyskich. Jest rośliną jednoroczną o wysokości od 0,4 do 3 m. Jeśli chodzi o używanie jej jako żywność, w UE znane jest jedynie wykorzystanie nasion/ziaren tej rośliny. Znana jako <i>Amaranthus paniculatus</i> .

1	2	3
<i>Amaranthus cruentus</i>	szarłat krwisty	Należy do rodziny szarłatowatych (<i>Amaranthaceae</i>). Gatunek ten jest szeroko rozpowszechniony w Ameryce Północnej, Ameryce Środkowej i południowoamerykańskich Andach, gdzie również występuje największa różnorodność genetyczna. Jeśli chodzi o używanie go jako żywność, w UE znane jest jedynie wykorzystanie nasion/ziaren tej rośliny. Znana jako <i>Amaranthus flavus</i> , <i>Amaranthus leucocarpus</i> .
<i>Amaranthus hypochoeriticus</i>	szarłat jadalny	Należy do rodziny szarłatowatych (<i>Amaranthaceae</i>). Gatunek ten jest szeroko rozpowszechniony w Ameryce Północnej, Ameryce Środkowej i południowoamerykańskich Andach, gdzie również występuje największa różnorodność genetyczna. Jako żywność w UE znane jest jedynie wykorzystanie nasion/ziaren tej rośliny. Znana jako <i>Amaranthus edulis</i> , <i>Amaranthus mantegacianus</i> .
<i>Angelica archangelica</i>	dzięgiel leśny	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą zastosowania w żywności liści, ogonków liściowych i łodygi <i>Angelica archangelica</i> . Ponadto do stosowania w suplementach diety dopuszczone są owoce, kłącze i korzenie (tak wskazuje belgijska lista roślin, które nie są uważane za nowe, przeznaczone do stosowania w suplementach diety). Według listy roślin EuroFIR-NETTOX jest również stosowany jako naturalne źródło środków aromatyzujących. Arcydzięgiel lekarski (<i>Angelica archangelica</i>), powszechnie znany jako arcydzięgiel ogrodowy, duch święty, dziki seler i norweski dzięgiel, jest rośliną dwuletnią z rodziny <i>Apiaceae</i> , dawniej znaną jako <i>Umbelleferae</i> . Inne nazwy to <i>Archangelica officinalis</i> Hoffm. i <i>Archangelica officinalis</i> var. <i>himalaica</i> C.B. Clarke). <i>Angelica archangelica</i> rośnie dziko w Finlandii, Szwecji, Norwegii, Danii, Grenlandii, na Wyspach Owczych i Islandii, głównie w północnych częściach tych krajów. Jest uprawiany we Francji, głównie w Marais Poitevin, regionie bagiennym w pobliżu Niort w departamencie Deux-Sèvres. Rośnie również w niektórych regionach Niemiec, takich jak góry Harz, oraz Rumunii, takich jak góry Rodna.
<i>Annona cherimola</i>	cherimoya	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie owoców (botanicznie jagód, pseudokarpu) <i>Annona cherimola</i> . <i>Annona cherimola</i> (cherimoya) – pierwotnie nazywana przez Inków, którzy zamieszkiwali tereny, na których rośla w Andach Ameryki Południowej, Chirimuya – to gatunek rośliny o jadalnych owocach należący do rodzaju <i>Annona</i> z rodziny <i>Annonaceae</i> , obecnie powszechnie uprawiany głównie ze względu na słodkie owoce, które z innymi roślinami z tej rodziny dzielą nazwę Custard-apple. <i>Annona cherimola</i> jest dość gęstym, szybko rosnącym, zdrewniałym, krótko liściastym, ale przeważnie wiecznie zielonym, nisko rozgałęzionym, rozłożystym drzewem lub krzewem o wysokości od 5 do 9 m. Owoce są duże, zielone, stożkowate lub sercowate, złożone, o długości od 10 do 20 cm i średnicy od 5 do 5 cm, ze skórką sprawiającą wrażenie nakładających się na siebie łusek lub gałązkowatych brodawek. Dojrzewa do brązu z popękana powierzchnią od zimy do wiosny; waży średnio od 150 g (5,3 oz) do 500 g (18 oz), ale bardzo duże okazy mogą ważyć 2,7 kg (6,0 lb) lub więcej. Dojrzały miąższ jest kremowobiały i zawiera liczne twarde, niejadalne, brązowe lub czarne, fasolowate, błyszczące nasiona o długości od 1 do 2 cm i szerokości o połowę mniejszej. <i>Annona cherimola</i> , obecnie powszechnie uprawiana, pochodzi z Andów, skąd rozprzestrzeniła się na Karaibach. Stamtąd została przeniesiona przez Europejczyków do różnych części tropików. W przeciwieństwie do innych gatunków <i>Annona</i> <i>A. cherimola</i> nie udało się z powodzeniem naturalizować w Afryce Zachodniej, a Australijczycy błędnie zidentyfikowali jako ten gatunek <i>Annona glabra</i> .
<i>Annona reticulata</i>	flaszowiec	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie owoców (botanicznie jagód, pseudokarpu) <i>Annona reticulata</i> . Zgodnie z wykazem jest on również stosowany jako naturalne źródło środków aromatyzujących. <i>Annona reticulata</i> jest małym drzewem liściastym lub półzielonym z rodziny roślin <i>Annonaceae</i> . Jest najbardziej znane ze swoich owoców, zwanych jabłkami, które dzieli z owocami innych gatunków z tego samego rodzaju: <i>A. cherimola</i> i <i>A. squamosa</i> , lub czasami nazywany jest dziką słodyczą, sercem byka lub sercem wołu. Smak owoców jest słodki i przyjemny, ale mniej popularny niż w przypadku <i>A. cherimola</i> . Jest to małe drzewo liściaste lub półzielone, osiągające wysokość od 8 do 10 m,

Tabela 2, cd.

1	2	3
		z otwartą, nieregularną koroną. Owoce są zmienne w kształcie: sercowate lub kuliste. Wielkość owocu waha się od 7 cm do 1 cm, w zależności od odmiany. Dojrzałe owoce są brązowe lub żółtawe, z czerwonymi refleksami i różnym stopniem siateczki, w zależności od odmiany. Miąższ od soczystego i bardzo aromatycznego do twardego o odpychającym smaku. <i>Annona reticulata</i> , pochodząca prawdopodobnie z Karaibów i Ameryki Środkowej, jest obecnie rośliną pantropikalną, rosnącą na wysokości od 0 m n.p.m. do 1500 m n.p.m. na obszarach Ameryki Środkowej o zmiennych porach roku. Uprawiana i naturalizowana w wielu częściach świata, w tym w Azji Południowo-Wschodniej, na Tajwanie, w Indiach, Australii i Afryce Zachodniej.
<i>Annona squamosa</i>	flaszowiec luskowy	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie owoców (botanicznie jagód, pseudokarpu) <i>Annona squamosa</i> . Zgodnie z wykazem jest on również wykorzystywany jako naturalne źródło środków aromatyzujących. <i>Annona squamosa</i> – małe, dobrze rozgałęzione drzewo lub krzew, który rodzi jadalne owoce zwane jabłkami cukrowymi, gatunek z rodzaju <i>Annona</i> i członek rodziny <i>Annonaceae</i> , chętniej rosnący na niższych wysokościach niż jego krewni <i>Annona reticulata</i> i <i>Annona cherimola</i> (których owoce często noszą tę samą nazwę), co czyni go najszerzej uprawianym z tych gatunków. <i>Annona squamosa</i> jest małym, pół- (lub późnym) liściastym, mocno rozgałęzionym krzewem lub małym drzewem o wysokości od 3 m (9,8 ft) do 8 m (26 ft), bardzo podobnym do soursop (<i>Annona muricata</i>) z szeroką, otwartą koroną lub nieregularnie rozłożonymi gałęziami i krótkim pniem, niespłaszczonym u podstawy. Owoce <i>A. squamosa</i> mają pyszny białawy miąższ i są popularne na tropikalnych rynkach. Z licznych i luźno połączonych słupków kwiatu powstają owoce zbiorcze i miękkie, które powiększają się i dojrzewają tworząc owoce, które różnią się od owoców innych gatunków rodzaju (i bardziej przypominają gigantyczną malinę). Okrągły lub sercowaty, zielonkawożółty, dojrzały owoc zbiorowy jest zawieszony na zgrubiałej szypułce, ma średnicę od 5 do 10 cm, z wieloma okrągłymi wypukłościami i jest pokryty pudrowym nalotem. Owoce są utworzone z luźno połączonych lub prawie wolnych karp (dojrzałych słupków). Miąższ jest biały z żółtym odcieniem, jadalny i słodko aromatyczny. Każda karpulka zawiera podłużne, błyszczące i gładkie, ciemnobrązowe do czarnych, długie na 1,3 cm do 1,6 cm nasiona. <i>Annona squamosa</i> chętnie rośnie na wysokościach od 0 metrów (0 ft) do 2000 metrów (6600 ft) i dobrze radzi sobie w gorącym, suchym klimacie; na znacznie niższych wysokościach niż wiele innych owoców z tej rodziny.
<i>Antennaria dioica</i>	ukwap dwupienny	Wniosek dotyczy kwiatów <i>Antennaria dioica</i> . <i>Antennaria dioica</i> (wiechlina górską, kocie łapki, Cudweed lub <i>Stoloniferous Pussytoes</i>) jest rośliną kwitnącą z rodziny astrowatych (<i>Asteraceae</i>). Występuje w chłodnych, umiarkowanych regionach Europy i Azji, a także w Ameryce Północnej (tylko na Alasce). Jest to roślina zielna – bylina, dorastająca do 10-20 cm wysokości, z rozetą liści podstawowych w kształcie łyżki o 4 cm długości i 1 cm szerokości w najszerszym miejscu w pobliżu wierzchołka; mniejsze liście są ułożone spiralnie wzdłuż łodyg kwiatowych. Kwiaty są wytwarzane w kwiatostanach o średnicy 6-12 mm z białoróżowymi płatkami promienistymi i ciemniejszymi różowymi płatkami tarczowymi.
<i>Aphanizomenon flosaquae</i>	sinice, trzęsidłowce	Ta cyjanobakteria należąca do rodzaju <i>Aphanizomenon</i> jest odmianą gatunków <i>Aphanizomenon flosaquae</i> . Nitkowate gatunki niebiesko-zielonych alg są zbierane każdego lata z jeziora Klamath w Oregonie (USA), jedyne źródła AFA na świecie, przede wszystkim, gdy pojawiają się dwa kolejne zakwity – od maja do początku czerwca i od końca sierpnia do końca października.
<i>Armoracia rusticana</i>	chrzan	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B. Mey & Scherb jest rośliną wieloletnią z rodziny <i>Brassicaceae</i> . Wniosek dotyczy stosowania korzeni <i>Armoracia rusticana</i> . Nie jest to nowość w żywności.

1	2	3
<i>Aronia melanocarpa</i>	aronia	<i>Aronia melanocarpa</i> należy do rodziny różowatych (<i>Rosaceae</i>). Owoce <i>Aronia melanocarpa</i> nie są uważane za nowość.
<i>Apricot kernel</i>	pestka moreli	Wpis dotyczy wyłącznie napoju z pestek moreli i sfermentowanego kremu z pestek moreli (<i>Prunus Armeniaca L.</i>). Zgodnie z wnioskiem sformułowanym przez właściwe organy austriackie (Austriacka Agencja ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności) w odpowiedzi na wniosek złożony zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2018/456 (https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/consultation-process_en) w sprawie etapów proceduralnych procesu konsultacji dotyczącego określania statusu nowej żywności, Apricot Kernel Drink i Fermented Apricot Kernel Cream nie są uważane za nową żywność.
<i>Arbutus unedo</i>	drzewo truskawkowe	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą stosowania owoców (jagód, pseudokarpu) <i>Arbutus unedo</i> . Zgodnie z wykazem jest on stosowany jako naturalne źródło środków aromatyzujących. Drzewo truskawkowe (<i>Arbutus unedo L.</i>) jest wiecznie zielonym krzewem lub małym drzewem z rodziny <i>Ericaceae</i> , pochodzącym z regionu śródziemnomorskiego i zachodniej Europy, na północ do zachodniej Francji i Irlandii. Ze względu na występowanie w południowo-zachodniej Irlandii znany jest również jako irlandzkie drzewo truskawkowe i drzewo truskawkowe z Killarney. Pomimo swojej nazwy, drzewo truskawkowe nie produkuje truskawek. Drzewo truskawkowe dorasta do 5-10 m wysokości, rzadko do 15 m, przy średnicy pnia do 80 cm. Strefa: 7-10. Liście są ciemnozielone i błyszczące, o długości 5-10 cm i szerokości 2-3 cm, z ząbkowanym brzegiem. Owocem jest czerwony zbity pestkowiec o średnicy 1-2 cm, czasem nazywany jagodą arbuta, o szorstkiej powierzchni. Owoce są jadalne.
<i>Arthrospira platensis</i>	spirulina	Spirulina jest niebiesko-zieloną mikroalgą (cyjanobakterią), która należy do rodziny <i>Lichinaceae</i> . Spirulina pochodzi z łaciny i oznacza spiralę, a jej wygląd fizyczny przypomina cienkie nici, które zazębiają się i skręcają razem.
<i>Artocarpus altilis</i>	owoc drzewa chlebowego	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie owoców (sosus) <i>Artocarpus altilis</i> . Owoce chlebowca (<i>Artocarpus altilis</i>) to gatunek kwitnącego drzewa z rodziny morwowatych, <i>Moraceae</i> , rosnącego w Azji Południowo-Wschodniej i na większości wysp Oceanu Spokojnego. Jego nazwa pochodzi od konsystencji ugotowanego owocu, który ma smak podobny do ziemniaka i przypomina świeżo upieczony chleb. Owoce chlebowca są podstawowym pożywieniem w wielu regionach tropikalnych. Owoce chlebowca można spożywać po ugotowaniu lub przetworzyć na różne inne produkty spożywcze. Popularnym produktem jest mieszanka gotowanego lub sfermentowanego miąższu z owoców chlebowca zmieszana z mlekiem kokosowym i zapieczona w liściach bananowca. Całe owoce można gotować na otwartym ogniu, następnie wydrżyć i napełnić innymi produktami spożywczymi, takimi jak mleko kokosowe, cukier i masło, gotowane mięso lub inne owoce. Wypełniony owoc można dalej gotować, aby smak nadzienia przeniknął do miąższu owocu.
<i>Asimina triloba</i>	papaja	Należy do rodziny <i>Annonaceae</i> . Pochodzi z Ameryki Północnej. Owoce papaw mają podłużny kształt, zieloną skórkę i smak, który można opisać jako bardzo słodką mieszankę smaku banana, mango i ananasa, z łagodnym, przyjemnym owocowym aromatem.
<i>Ascophyllum nodosum</i>	wokoliść czlonowaty	Jest to brązowy wodorost blisko spokrewniony z <i>Fucus</i> . Tworzy pojedyncze pęcherze umieszczone centralnie w długich, pasiastych liściach. Znany również jako <i>Ascophyllum laevigata</i> .

Tabela 2, cd.

1	2	3
<i>Aster tripolium</i>	aster solny	Wytrzymała na działanie soli bylina słonych bagien i klifów należąca do rodziny <i>Compositae</i> . Roślina ta jest odporna na stężenie wody morskiej i/lub rośnie na glebach zasolonych. Zazwyczaj jest spożywana jako warzywo w bardzo młodym stadium. Liście są mięsiste, wąskie i mają specyficzny delikatnie słony smak, ponieważ zawierają dużo minerałów (żelazo, wapń i inne oligoelementy) oraz białka.
<i>Artocarpus heterophyllus</i>	jackfruit	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie owoców (soro-sus) <i>Artocarpus heterophyllus</i> . Owoc chlebowca (<i>Artocarpus heterophyllus</i> lub <i>A. heterophylla</i>) jest gatunkiem drzewa w rodzaju <i>Artocarpus</i> z rodziny morwowatych (<i>Moraceae</i>). Występuje w południowej i południowo-wschodniej Azji. Jest to narodowy owoc Bangladeszu, lokalnie nazywany Kathal. Uważa się, że drzewo jackfruit pochodzi z południowo-zachodnich lasów deszczowych Indii. Jest szeroko uprawiane w tropikalnych regionach subkontynentu indyjskiego, na Sri Lance, w Wietnamie, Tajlandii, Malezji i Indonezji. Jackfruit występuje również w Afryce Wschodniej, np. w Ugandzie i na Mauritiusie, a także w Brazylii i krajach karaibskich, np. na Jamajce. Jest dobrze przystosowany do tropikalnych nizin, a jego owoce są największymi owocami pochodzącymi z drzew, osiągają 80 funtów (36 kg) wagi, długość do 90 cm (36 cali) i średnicę do 50 cm (20 cali). Miąższ jackfruita jest bogaty w skrobię, włóknisty i stanowi źródło błonnika pokarmowego. Smak jest podobny do cierpkiego banana. Owoc jackfruita jest powszechnie stosowany w kuchni Azji Południowej i Południowo-Wschodniej. Można go jeść niedojrzałego (młodego) po ugotowaniu lub dojrzałego po ugotowaniu. Nasiona mogą być gotowane lub pieczone jak fasola. Liście są używane jako opakowanie dla gotowanych na parze idlis.
<i>Asparagus acutifolius</i> L. and <i>Asparagus aphyllus</i> L.	szparag ostroliasty	Dostępne informacje dotyczą stosowania łodyg <i>Asparagus acutifolius</i> L. i <i>Asparagus aphyllus</i> L. <i>Asparagus acutifolius</i> L. i <i>Asparagus aphyllus</i> L. są bylinami i roślinami lianowatymi należącymi do rodziny roślin <i>Asparagaceae</i> . Te dwa gatunki są rozróżniane przez ich kolce (cladodes). Podczas gdy gatunki <i>Asparagus acutifolius</i> L. mają kladody tej samej wielkości i stosunkowo cienkie, zwykle zgrupowane w pęczki od 10 do 35 kalców, kladody gatunków <i>Asparagus aphyllus</i> L. są nierówne i zwykle środkowa część każdego pęczka jest dłuższa i grubsza od pozostałych (zwykle nie więcej niż 7 kalców na pęczek). Inną cechą gatunku <i>Asparagus acutifolius</i> L. są ich kręte łodygi z tendencją do wspinania się. Spożycie <i>Asparagus acutifolius</i> L. i <i>Asparagus aphyllus</i> L. jest sprawdzone przez lata. Pędy, młode łodygi jeszcze nierozgałęzione z podziemnego kłącza konfekcjonuje się z jajecznicą lub wieprzowiną, w zupach lub sałatkach.
<i>Atriplex hortensis</i>	łoboda ogrodowa	Dostępne informacje (lista roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą stosowania liści <i>Atriplex hortensis</i> . Zgodnie z wykazem jest on również stosowany jako naturalne źródło aromatów. <i>Atriplex hortensis</i> , znany również jako Garden Orache, Red Orach, Mountain Spinach, French Spinach, lub po prostu orache lub arrach, jest odporną, jednoroczną rośliną o wzniesionej, rozgałęzionej łodydze, o wysokości od 2 do 6 stóp, w zależności od odmiany i gleby. Liście są różnie ukształtowane, ale nieco podłużne, stosunkowo cienkie w strukturze i lekko kwaśne w smaku, kwiaty są małe i niejasne, zielonkawe lub czerwonawe, odpowiadają w pewnym stopniu kolorowi liści rośliny; nasiona są małe, czarne, otoczone cienką, bładożółtą błoną. Zachowują swoją żywotność przez trzy lata. <i>Atriplex hortensis</i> należy do rodziny roślin <i>Amaranthaceae</i> (<i>Chenopodiaceae</i>).
<i>Auricularia polytricha</i>	uszak gęstwolęsy	Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wykorzystania owocnika <i>Auricularia polytricha</i> . <i>Auricularia polytricha</i> (syn. <i>Hirneola polytricha</i>) jest jadalnym galaretowatym grzybem należącym do rodziny roślin <i>Auriculariaceae</i> . Ma szarobrazowy kolor, prawie nie ma smaku i często używany jest w kuchni azjatyckiej. Zazwyczaj sprzedawany jest w postaci suszonej i wymaga namoczenia przed użyciem.

Źródło: opracowanie własne na podstawie (European Commission, b.d.).

Source: own study based on (European Commission, b.d.).

Tabela 3. Produkty o wyłącznym statusie suplementu diety przed 15 maja 1997 r.**Table 3.** Products with exclusive dietary supplement status before May, 1997

Nazwa/ Name		Informacje/ Information
łac.	pol.	
1	2	3
<i>Abies alba</i>	·jodła pospolita	Wyciągi z kory, gałązki, igły, nasiona i żywica nie są uważane za nowość w suplementach diety. <i>Abies alba</i> jest jodłą występującą w górach Europy od Pirenejów na północ do Normandii, na wschód do Alp i Karpat, na południe do południowych Włoch i północnej Serbii. Znana jako <i>Abies pectinata</i> .
<i>Abies balsamea</i>	·jodła balsamiczna	Zgodnie z dostępnymi informacjami (belgijska lista roślin, które są uważane za nienowoczesne, do stosowania w suplementach diety) dozwolone jest stosowanie tylko następujących części tej rośliny: liść, kora. Jodła balsamiczna (<i>Abies balsamea</i>) jest jodłą północnoamerykańską, występującą na większości obszaru wschodniej i środkowej Kanady (Nowa Fundlandia na zachód do środkowej Alberta) oraz w północno-wschodnich Stanach Zjednoczonych (Minnesota na wschód do Maine i na południe w Appalachach do Wirginii Zachodniej).
<i>Acacia nilotica</i>	·akacja nilowa	Zgodnie z dostępnymi informacjami (belgijska lista roślin, które są uważane za nienowoczesne do stosowania w suplementach diety) dozwolone jest jedynie stosowanie następujących części tej rośliny: owoce, kora i guma. <i>Acacia nilotica</i> (guma arabska, babul, cieri egipski, drzewo Sant, Al-sant lub akacja kłująca; zwana w Australii mimożą ciernistą; lekkerruikpeul lub cierniem wonnym w Afryce Południowej) to gatunek akacji (watt) pochodzący z Afryki i subkontynentu indyjskiego. Znana jako <i>Acacia arabica</i> .
<i>Achillea millefolium</i>	·krwawnik pospolity	Zgodnie z dostępnymi informacjami (belgijska lista roślin, które są uważane za nienowoczesne, do stosowania w suplementach diety) dozwolone jest tylko stosowanie następujących części tej rośliny: części nadziemne, kwiat. <i>Achillea millefolium</i> lub krwawnik jest rośliną kwitnącą z rodziny astrowatych (<i>Asteraceae</i>), pochodząca z półkuli północnej. W Nowym Meksyku i południowym Kolorado nazywany jest <i>plumajillo</i> , lub „małe piórko”, ze względu na kształt liści. W starożytności krwawnik był znany jako zioło <i>militaris</i> , do jego stosowania w zatrzymywaniu przepływu krwi z ran. Inne popularne nazwy dla tego gatunku to krwawnik pospolity, gordaldo, roślina na krwotok z nosa, pieprz starego człowieka, diabelska pokrzywa, krwawnik, milfoil, żołnierskie ziele, tysiąc liści (jak potwierdza jego nazwa dwumianowa) i tysiąc pieczęci.
<i>Adhatoda vasica</i>	·wasak	Pochodzący z Indii <i>Adhatoda vasica</i> , znany również jako <i>Justicia adhatoda</i> , należy do rodziny <i>Acanthaceae</i> . Jest to mały, wiecznie zielony krzew, który rośnie powszechnie na otwartych równinach, zwłaszcza w niższych Himalajach (do 1300 m n.p.m.), w Indiach, na Sri Lance i w Malezji.
<i>Agathosma betulina</i>	·bukko brzozone	Wniosek dotyczy stosowania liści <i>Agathosma betulina</i> (bukko) w suplementach diety. Niektóre kraje mogą zaklasyfikować tę roślinę jako środek farmaceutyczny. Ekstrakt z liści jest uważany za nową żywność. <i>Agathosma betulina</i> (wcześniej <i>Barosma betulina</i>) to roślina kwitnąca z rodziny <i>Rutaceae</i> , pochodząca z niższych partii gór zachodniej części Republiki Południowej Afryki. Znana jest pod wspólną nazwą <i>buchu</i> o okrągłych liściach. Bardzo podobna roślina – <i>Agathosma crenulata</i> (wcześniej <i>Barosma crenulata</i>) – znana jest jako owalny liść bukko.
<i>Ajuga reptans</i>	·dąbrówka rozlogowa	Wykorzystywanymi częściami roślinnymi <i>Ajuga reptans</i> są kwitnące części nadziemne. Pluskwica dywanowa lub pluskwica pospolita jest nisko rosnącą, wiecznie zieloną byliną o wysokości 15,2-25,4 cm, która rozprzestrzeniając się za pomocą podziemnych rozłogów, tworzy gęstą, przypominającą matę okrywę. Podobnie jak typowe rośliny z rodziny miętotowych (<i>Lamiaceae/Labiatae</i>) pluskwica ma kwadratowe łodygi i naprzeciwległe lub okółkowe liście. Liście podstawowe są ciemnozielone, podłużne lub łyczekowate, mają 3-5 cali (7,6-12,7 cm) długości i 1-2 cale (2,5-5,1 cm) szerokości; liście łodygowe są nieco mniejsze. Kwiaty (zwykle niebieskie lub purpurowe) mają około 1/2 cala (1,3 cm) długości i są osadzone w okółkach na wzniesionych kłosach o wysokości 6-10 cali (15,2-25,4 cm). Są to typowe kwiaty mięty: rurkowane z dwiema nierównymi wargami. Wiele odmian zostało wyselekcjonowanych ze względu na kolor liści lub kwiatów. Alba ma białe kwiaty, Rubra różowoczerwone. Pink Elf

Tabela 3, cd.

1	2	3
		ma różowe kwiaty i osiąga wysokość tylko około 2 cali (5,1 cm). Jungle Bronze ma brązowe liście i pędy kwiatowe do 25,4 cm wysokości. Jungle Beauty ma niezwykle kolorowe liście z czerwonymi marginesami. Purple Brocade ma liście z purpurowymi obwódkami. Z kolei Multicolor lub Rainbow ma liście obrzeżone na kremowo i różowo.
<i>Alpha-Ketoglutarate Calcium</i>	alfa-ketoglutaran wapnia	Glutamina i glutaminian wraz z proliną, histydyną, arginina i ornityną tworzą rodzinę aminokwasów „glutaminianowych”. Glutamina poprzez glutaminian jest przekształcana do alfa-ketoglutaranu, integralnego składnika cyklu kwasu cytrynowego (cykl Krebsa). Wraz z innymi produktami pośrednimi cyklu Krebsa (takimi jak cytrynian, fumaran, jablczan i bursztynian) te kwasy organiczne służą do produkcji energii.
<i>Althaea officinalis</i>	prawosłaz lekarski	<i>Althaea officinalis</i> należy do rodzaju 6-12 gatunków wieloletnich ziół z rodziny malwowatych (<i>Malvaceae</i>). Występuje nad brzegami rzek i na słonych bagnach, preferując wilgotne, piaszczyste gleby.
<i>Andrographis paniculata</i>	brodziuszka wiechowata	Roślina należąca do rodziny <i>Acanthaceae</i> i uprawiana głównie w Chinach.
<i>Angelica sinensis</i>	dzięgiel chiński	Wieloletnia roślina zielna (rodzina <i>Apiaceae</i>) pochodząca z Chin, Korei i Japonii.
<i>Arabinogalactan</i>	arabino-galaktan	Arabinogalaktan jest polisacharydem pochodzącym z drewna modrzewia (gatunek <i>Larix</i>). Jest to silnie rozgałęziony polisacharyd składający się z galaktanowego szkieletu z łańcuchami bocznymi galaktozy i arabinozy. Arabinogalaktany występują w wielu różnych roślinach, ale są bardziej rozpowszechnione w rodzaju <i>Larix</i> , głównie <i>Larix occidentalis</i> (modrzew zachodni).
<i>Arcium lappa</i>	łopian większy	Łopian jest członkiem rodziny <i>Compositae</i> . Niektóre z innych wspólnych nazw, pod którymi łopian jest znany, to gobo (nazwa japońska), ngau pong (nazwa chińska), harlock, jadalny goberon, bourholm, eddick, flapper-bags, sticky buttons, beggar's buttons, clot, clod, cockly i hurr-burrs. Istnieją dwa botaniczne gatunki łopianu: <i>A. lappa</i> i <i>A. minus</i> . Chociaż łopian rośnie dziko i rozwija się w całych Stanach Zjednoczonych, to nie jest to gatunek rodzimy. W idealnych warunkach może osiągnąć wysokość 8 stóp. Liczne fioletowe kwiaty są małe i stosunkowo niepozorne. Jeśli dopuści się do ich wysiewu, szybko zamieniają się w zadziory. Korzenie mogą osiągać długość nawet 4 stóp, są smukłe i kształtem przypominają marchew i pasternak. W większości przypadków mają około 24 cali długości i są brązowe z białym mięszem.
<i>Aristotelia chilensis</i>	maqui	Jest to małe drzewo z rodziny <i>Eleocarpaceae</i> . Wniosek dotyczy jagód maqui (czarna, okrągła jagoda), które nie są uważane za nowość w suplementach diety.
<i>Asparagus racemosus</i>	szparag groniasty	Członek rodziny liliowatych (<i>Liliaceae</i>). W UE znane jest jedynie stosowanie korzeni oraz ich wodnych i hydroalkoholowych ekstraktów z <i>Asparagus racemosus</i> w suplementach diety.
<i>Auxenochlorella protothecoides</i>	chlorella	<i>Auxenochlorella protothecoides</i> (dawniej nazywana <i>Chlorella protothecoides</i>) jest uważana za nienową żywność w suplementach diety.

Źródło: opracowanie własne na podstawie (European Commission, b.d.).

Source: own study based on (European Commission, b.d.).

Tabela 4. Produkty zawnioskowane w celu ustalenia statusu nowej żywności**Table 4.** Products applied for to establish novel food status

Nazwa/ Name	Informacje/ Information
<i>Agaricus bisporicus</i> (grzyby selenowe i grzyby z witaminą B ₁₂)	Wniosek dotyczy stosowania: 1) pieczarek o podwyższonym poziomie selenu w związku ze wzrostem na podłożu bogatym w selen oraz 2) pieczarek o podwyższonym poziomie witaminy B ₁₂ w związku ze wzrostem na podłożu bogatym w witaminę B ₁₂ (cyjanokobalaminę). Wniosek został przedłożony władzom Zjednoczonego Królestwa na podstawie art. 4 rozporządzenia (UE) 2015/2283. Stwierdzono, że historia spożycia w UE nie została ustalona. W związku z tym grzyby selenowe i z witaminą B ₁₂ (<i>Agaricus bisporus</i>) są uważane za nową żywność.
<i>Agaricus blazei</i> (odwodniony proszek z grzybni)	Wniosek dotyczy stosowania sproszkowanej grzybni <i>Agaricus blazei</i> dehydratyzowanej. Wniosek został przedłożony władzom Hiszpanii na podstawie art. 4 rozporządzenia (UE) 2015/2283. Stwierdzono, że historia spożycia w UE nie została ustalona. W związku z tym odwodnioną grzybnicę <i>Agaricus blazei</i> w proszku uznaje się za nową żywność.
Siarczan (4-aminobutylo) guanidyny agmatyny	Siarczan (4-aminobutylo)guanidyny agmatyny jest produktem dekarboksylacji aminokwasu argininy i jest pośrednikiem w biosyntezie poliaminy. Roślina jest uważana za neuroprzebieżnik; agmatyna hamuje lub unieczynnia syntazę tlenu azotu (NOS) i indukuje uwalnianie niektórych hormonów peptydowych.
<i>Albizia julibrissin</i>	Wniosek dotyczy wykorzystania kwiatów <i>Albizia julibrissin</i> Durazz. Wniosek został przedłożony władzom Estonii na podstawie art. 4 rozporządzenia (UE) 2015/2283. Stwierdzono, że historia spożycia w UE nie została ustalona. W związku z tym kwiaty <i>Albizia julibrissin</i> Durazz uznaje się za nową żywność.
<i>Allium chinense</i>	<i>Allium chinense</i> jest uważany za nową żywność.
<i>Ambrosia artemisiifolia</i>	Jest to roślina jednoroczna, która pojawia się późną wiosną. Jest to gatunek obcy, który został odnotowany w Europie.
<i>Aniba canellilla</i>	Należy do rodziny <i>Lauraceae</i> i pochodzi z regionu amazońskiego. To wiecznie zielone drzewo ma czerwona korę i żółte kwiaty.
<i>Annona muricata</i>	Wniosek dotyczy liści <i>Annona muricata</i> . Dostępne informacje (wykaz roślin EuroFIR-NETTOX) dotyczą wyłącznie owoców (botanicznie jagód, pseudokarpu), łącznie z sokiem i mięszem <i>Annona muricata</i> . <i>Annona muricata</i> (soursop) jest członkiem rodziny jabłoni o nazwie <i>Annonaceae</i> i gatunkiem z rodzaju <i>Annona</i> . <i>Annona muricata</i> wytwarza jadalne owoce, które zwykle nazywane są Soursop ze względu na lekko kwaśny smak, gdy są dojrzałe. Drzewa <i>A. muricata</i> rosły na Karaibach i w Ameryce Środkowej, ale obecnie są powszechnie uprawiane. Ciemnozielone, kłujące owoce mają jajowaty kształt, długość do 30 cm i średnio twardą konsystencję. Miąższ jest soczysty, kwaśny, białawy i aromatyczny. Owoce <i>A. muricata</i> (łącznie z sokiem i miąższem) nie są nowością.
<i>Apis mellifera</i>	Jad pszczoły, jeżeli miałyby być stosowany jako żywność, wymaga oceny bezpieczeństwa przed wprowadzeniem do obrotu w UE jako żywność. Stosowanie jadu pszczoły jako żywności nie jest znane żadnemu państwu członkowskiemu.
Wodny ekstrakt z <i>Olea europaea L.</i> zawiera 10% hydroksytyrozolu	Jest to żywność będąca przedmiotem wniosku do Hiszpanii złożonego zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2018/456 w sprawie etapów proceduralnych procesu konsultacji w celu określenia statusu nowej żywności. Hiszpańska Agencja ds. Bezpieczeństwa Żywności i Żywności stwierdziła, że ten składnik żywności jest nowy.
<i>Areca catechu</i>	Wniosek dotyczy wykorzystania orzecha, który jest nasieniem owocu palmy orientalnej <i>Areca catechu</i> . Orzechy <i>Areca</i> są również znane jako orzechy Betel, Gua lub Supari. Są one uważane za nową żywność.
<i>Actinidia deliciosa</i>	Owoce kiwi (botanicznie jagoda) były stosowane jako żywność w UE przed dniem 15 maja 1997 r. Wniosek dotyczy „oleju z nasion kiwi”. <i>Actinidia deliciosa</i> (syn. <i>Actinidia chinensis deliciosa</i>) lub kiwi należy do rodziny roślin <i>Actinidiaceae</i> i pochodzi z południowych Chin, gdzie został uznany za narodowy owoc Chin. <i>Actinidia deliciosa</i> rośnie naturalnie na wysokościach od 600 do 2000 m n.p.m. na silnym, zdrewniałym, wijącym się pnączu lub pnącym krzewie osiagającym 9 m. Smak jest kwaśny do dość kwaśnego; sugeruje się, że jest on podobny do smaku agrestu lub truskawki.

Źródło: opracowanie własne na podstawie (European Commission, b.d.).

Source: own study based on (European Commission, b.d.).

Tabela 5. Wnioski niepełne – oczekujące na uzupełnienie
Table 5. Incomplete applications – waiting to be completed

Nazwa/ Name	Informacje/ Information
<i>Agave salmiana</i>	Wniosek dotyczy stosowania <i>Agave salmiana</i> w suplementach diety. <i>A. salmiana</i> jest gatunkiem agawy. Pochodzi z Meksyku. W uprawie często spotyka się odmianę <i>A. salmiana</i> var. <i>ferox</i> (K. Koch) Gentry. Określenie <i>ferox</i> pochodzi od twardych i długich (do 8 cm) kalców.
<i>Alpinia speciosa</i>	Wniosek dotyczy wyłącznie wykorzystania liści. Kwiaty <i>Alpinia speciosa</i> mają porcelanowy wygląd, są podobne do muszli i kwitną obficie na 30-centymetrowej łodydze. Liście <i>Alpinia nutans</i> są wiecznie zielone w miejscach, gdzie nie ma silnych mrozów. Roślina ma bardzo charakterystyczny zapach kardamonu, ale nie wytwarza się z niej przyprawy o tej nazwie.
<i>Angelica dahurica</i> / <i>Angelica pubescens</i>	Liściasta bylina, która osiąga rozmiar do 2,0 m wysokości na 0,5 m (1,65 stóp) szerokości i preferuje wiele rodzajów gleby o pH od kwaśnego do zasadowego oraz nasłonecznie częściowe do pełnego z umiarkowaną wilgotnością. Ta roślina wytrzymuje mróz i jest samopłodna; ma hermafrodytyczne kwiaty i jest zapylana przez owady.
<i>Astragalus membranaceus</i>	Korzenie <i>Astragalus membranaceus</i> były stosowane w suplementach żywnościowych przed 15 maja 1997 r. Wniosek dotyczy jednak ekstraktu z korzenia <i>Astragalus membranaceus</i> . <i>Astragalus membranaceus</i> jest byliną należącą do rodziny kwitnących roślin strączkowych (groch). Występuje w północnej i wschodniej części Chin i Mongolii.

Źródło: opracowanie własne na podstawie (European Commission, b.d.).

Source: own study based on (European Commission, b.d.).

4. Proces konsultacji w sprawie statusu nowej żywności

Artykuł 4 rozporządzenia w sprawie nowej żywności (UE) 2015/2283 (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283...) nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym obowiązek sprawdzenia, czy żywność, którą zamierzają wprowadzić na rynek UE, wchodzi w jego zakres, to znaczy, czy dana żywność jest nowa, czy nie.

Jeżeli po rozważeniu wszystkich dostępnych informacji podmioty działające na rynku spożywczym nadal nie są pewne, czy daną żywność można uznać za nową, mogą skonsultować się z właściwymi organami państwa członkowskiego, w którym po raz pierwszy zamierzają wprowadzić daną żywność (zwanego „państwem UE będącym odbiorcą”) na rynek. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/456 (Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/456...) określa wymogi informacyjne, które należy zawrzeć we wniosku o konsultację, w tym przepisy dotyczące poufności wniosku, oraz kroki proceduralne, których muszą przestrzegać podmioty gospodarcze w procesie konsultacji.

Gdy państwo członkowskie, do którego skierowany jest wniosek, wyda opinię na temat statusu nowej żywności, Komisja Europejska publikuje tę informację na swojej stronie internetowej. Dane kontaktowe organów państw UE odpowiedzial-

nych za proces konsultacji w sprawie statusu nowej żywności w odniesieniu do żywności znajdującej się w tab. 6.

Tabela 6. Wykaz właściwych organów krajowych odpowiedzialnych za wykonanie rozporządzenia wykonawczego komisji (UE) 2018/456

Table 6. List of national competent authorities responsible for the implementation of Commission Implementing Regulation (EU) 2018/456

Lp./ No.	Państwa członkowskie/ Member states	Organ właściwy do złożenia wniosku o przeprowadzenie konsultacji (art. 4 rozporządzenia (UE) 2015/2283)/ The authority competent to submit a request for consultation (Article 4 of Regulation (EU) 2015/2283)
1	2	3
1	Belgia	Federal Public Service of Health, Food Chain Safety and Environment Service of Food, Feed and Other Consumption Products Place Victor Horta 40/10 Eurostation II 1060 Brussels Belgium novelfood@health.fgov.be
2	Bułgaria	Ministry of Health 5, Sveta Nedelya sq 1000 Sofia
3	Czechy	Ministry of Agriculture of the Czech Republic Tesnov 65/17 110 00 Prague 1 Czech Republic novelfoods@mze.cz
4	Dania	Fødevareministeriet Fødevarestyrelsen Stationsparken 31-33 2600 Glostrup Novelfood@fvst.dk www.foedevarestyrelsen.dk
5	Niemcy	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Dienststelle Berlin Postfach 11 02 60 10832 Berlin www.bvl.bund.de novel.food@bvl.bund.de
6	Estonia	Veterinaarja Toidumet Väike-Paala 3 11415 Tallinn vet@vet.agri.ee www.vet.agri.ee
7	Irlandia	Food Safety Authority of Ireland The Exchange George's Dock, I.F.S.C. Dublin 1 Ireland D01 P2V6 novelfood@fsai.ie www.fsai.ie
8	Grecja	Independent Authority for Public Revenue Directorate General of GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY Directorate of Alcohol and Foodstuffs An. Tsoha 16, GR-11521 Athens www.gcsf.gr novelfood-gr@gcsf.gr
9	Hiszpania	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Alcalá, 56 - 28071-Madrid Tel.: + 34 91 338 07 10 Fax: + 34 91 338 01 69 sgpsa@acsan.gob.es
10	Francja	DGCCRF – Bureau 4A Teledoc 223 59, boulevard Vincent Auriol F-75703 Paris Cedex 13 Tel.: 01 44 97 31 51 Bureau-4A@dgccrf.finances.gouv.fr
11	Chorwacja	Ministry of Health Ksaver 200a 10 000 Zagreb, Croatia hrana@miz.hr www.zdravstvo.gov.hr
12	Włochy	Ministry of Health Off. 4 of the Directorate General Hygiene, Food Safety and Nutrition Via Giorgio Ribotta 5 I-00144 Roma novelfood.office4@sanita.it
13	Cypr	Medical and Public Health Services Ministry of Health, Prodomou 1 1449, Nicosia Cyprus healthservices@mphs.moh.gov.cy
14	Łotwa	Food and Veterinary Service Peldu street 30 Riga, LV-1050 www.pvd.gov.lv pvd@pvd.gov.lv

Tabela 6, cd.

1	2	3
15	Litwa	Ministry of Health Vilniaus str. 33 LT-01506 Vilnius Lithuania Consultation requests should be sent electronically to the novel food assessment body: Health Education and Disease Prevention Centre Kalvariju str. 153 LT-08221 VILNIUS novelfood@smlpc.lt
16	Luksemburg	Ministère de la Santé Direction de la Santé Division de la sécurité alimentaire Villa Louvigny Allée Marconi L-2120 Luxembourg 13. novelfood@ms.etat.lu
17	Węgry	National Food Chain Safety Office Hungary, 1024 Buda1pest, Keleti Károly u. 24 novelfood@nebih.gov.hu
18	Malta	Food Safety Commission Continental Business Centre Cutrico Buildings Old Railway Track Santa Venera SVR9018 MALTA
19	Niderlandy	Ministry of Health, Welfare, and Sport PO Box 20350 2500 EJ The Hague The Netherlands Consultation requests should be sent electronically to the novel food assessment body: Medicines Evaluation Board (CBG-MEB) Novel Food Unit P.O. Box 8275 3503 RG Utrecht novelfoods@cbg-meb.nl https://english.cbg-meb.nl/topics/nv-determination-of-novel-food-status
20	Austria	Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz Sektion IX, Gruppe B – Veterinärmedizin und Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit Radetzkystrasse 2 A-1030 Wien novelfood@sozialministerium.at
21	Polska	The Chief Sanitary Inspectorate Department of Food and Nutrition Safety Targowa Street 65 03-729 Warsaw www.gis.gov.pl e-mail: inspektorat@gis.gov.pl
22	Portugalia	Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (Directorate-General of Food and Veterinary – of Ministry of Agriculture), Campo Grande, n° 50, 1700-093 LISBOA, Portugal, www.dgav.pt,
23	Rumania	Ministry of Health General Directorate of Healthcare and Public Health Cristian Popisteanu str, No. 1-3, 010024 Bucharest, Romania www.ms.ro email: anita@ms.ro
24	Słowenia	Ministry of Agriculture, Forestry and Food The administration of the Republic of Slovenia for Food Safety, Veterinary Sector and Plant Protection Dunajska 22 1000 Ljubljana gp.uvhvvr@gov.si
25	Słowacja	Public Health Authority of the Slovak Republic Trnavská cesta 52 826 45 Bratislava www.uvzsr.sk podatelna@uvzsr.sk
26	Finlandia	FinnishFoodAuthority Mustialankatu 3 FI-00790Helsinki, Finland novelfoods@ruokavirasto.fi www.ruokavirasto.fi
27	Szwecja	Livsmedelverket Box 622 Hamnesplanaden 5 75126 UPPSALA NovelFood@slv.se
	Kraje EFTA	Organ właściwy do złożenia wniosku o przeprowadzenie konsultacji (art. 4 rozporządzenia (UE) 2015/2283)
1	Islandia	The Icelandic Food and Veterinary Authority Austurvegur 64, 800 SELFOSS, ICELAND, www.mast.is, mast@mast.is
2	Norwegia	The Norwegian Food Safety Authority (Mattilsynet), Head office Food Department, Labelling and Quality Section P.O Box 383 N – 2381 Brumunddal Norway postmottak@mattilsynet.no

Źródło: opracowanie własne.

Source: own study.

5. Zakończenie

Światowe zapotrzebowanie na żywność stale rośnie i wiele badań wykazało, że alternatywne źródła produktów spożywczych mogą być jednym z rozwiązań narastającego problemu. Prognozy na rok 2050 przewidują stały wzrost populacji do 9 miliardów ludzi, co wymusi zwiększenie produkcji żywności/pasz z dostępnych agrosystemów i spowoduje jeszcze większą presję na środowisko naturalne.

Wprowadzenie do codziennego życia nowych źródeł żywności, dodatkowo pozyskanych metodami zrównoważonymi, wsparłoby rozwój społeczno-gospodarczy oraz zahamowało postępującą degradację środowiska naturalnego.

Literatura

- European Commission (b.d.). *Novel food*. Pobrane z https://ec.europa.eu/food/safety/novel-food_en
- 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 (Tekst mający znaczenie dla EOG)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 258/97 z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 z dnia 20 września 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady udostępniania opinii publicznej niektórych informacji oraz ochrony informacji przekazywanych na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 258/97
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2002/46/WE z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych (Tekst mający znaczenie dla EOG)
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/456 z dnia 19 marca 2018 r. w sprawie etapów procedury konsultacji w celu ustalenia statusu nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie nowej żywności (Tekst mający znaczenie dla EOG)