



Vitenskapskomiteen for mattrygghet  
Norwegian Scientific Committee for Food Safety

# Vurdering av særnorske forhold for produkter som er godkjent som ny mat i EU

Uttalelse fra faggruppen for ernæring, dietetiske produkter, ny mat og allergi i Vitenskapskomiteen for mattrygghet

Dato: 20.12.2013

Dok. nr.: 13-701-endelig

ISBN: 978-82-8259-103-4

VKM Report 2013: 45



## **Bidragstere**

Den som utfører arbeid for VKM, enten som oppnevnte medlemmer eller på ad hoc-basis, gjør dette i kraft av sin egen vitenskapelige kompetanse og ikke som representanter for den institusjon han/hun arbeider ved. Forvaltningslovens habilitetsregler gjelder for alt arbeid i VKM-regi.

### **Vurdert av**

#### **Faggruppe for ernæring, dietetiske produkter, ny mat og allergi:**

Margaretha Haugen (faggruppeleder), Jutta Dierkes, Wenche Frølich, Livar Frøyland, Ragnhild Halvorsen, Per Ole Iversen, Jan Ludvig Lyche, Azam Mansoor, Helle Margrete Meltzer og Bjørn Steen Skålhegg.

#### **Koordinator fra sekretariatet:**

Bente Mangschou.

## Bakgrunn

Forordning (EF) nr. 258/97 om nye næringsmidler vurderes gjennomført i norsk regelverk. Helse- og omsorgsdepartementet har bedt Mattilsynet om å vurdere om produktene som er godkjente i henhold til ny mat forordningen i EU kan omsettes i Norge.

Grunnleggende vilkår for godkjenning av nye næringsmidler iht. ny mat forordningen er at de ikke utgjør en fare for eller villeder forbrukeren. De skal heller ikke skille seg så mye fra den matvaren de er ment å erstatte at et normalt konsum vil være ernæringsmessig uheldig (forordningens artikkel 3).

## Oppdrag fra Mattilsynet

Mattilsynet ber VKM har om å gjennomgå vedlagte liste. Det er en liste med oversikt over produkter som har blitt vurdert av EFSA og godkjent i EU i henhold til ny mat forordningen, forordning (EF) nr. 258/97. Listen inneholder blant annet lenker til EFSA's vurderinger for de enkelte produktene.

Når det gjelder produkter med lykopen vil Mattilsynet ha svar på om den totale eksponeringen for lykopen vil være et problem i Norge?

Mattilsynet antar at det ikke er særnorske forhold for produktene som er godkjente i EU, men ønsker at VKM ser på de godkjente produktene og gjør en kvalitetssjekk.

Følgende produkter som er listet opp i nedenstående tabell er godkjente under ny mat forordning (EF) nr. 258/97 i EU.

Produkt	Kommisjonsbeslutning	Rapporter/dokumentasjon	Krav
Ice Structuring Protein type III HPLC 12	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/344/EC) authorising the placing on the market of Ice Structuring Protein type III HPLC 12 as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"><li>• Søknad 08.06.2006</li><li>• Initial assessment report (England) 27.07.2007</li><li>• Reasoned objections</li><li>• <a href="#">EFSA opinion 02.07.08</a></li></ul>	Innholdet av ISP type II HPLC 12 i spiselig is må ikke overstige 0,01%.  Spesifikasjonskrav er gitt i vedlegget til 2009/344/EC.  Varebetegnelsen er "Ice Structuring Protein".
Leaves of <i>Morinda citrifolia</i>	<a href="#">Commission Decision</a> (2008/985/EC) authorising the placing on the market of leaves of <i>Morinda citrifolia</i> as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"><li>• Søknad 10.11.2004</li><li>• Initial assessment report (Belgia) 30.11.2005</li><li>• Reasoned objections</li><li>• <a href="#">EFSA opinion 10.07.08</a></li></ul>	Spesifikasjonskrav er gitt i vedlegget til 2008/985/EC.  Varebetegnelsen er "Noni leaves" eller "Leaves of <i>Morinda citrifolia</i> ".
Lycopene ( <i>Blakeslea trispora</i> )	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/348/EC) authorising the placing on the market of lycopene as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"><li>• Søknad 12.10.2005</li><li>• Initial assessment report (Nederland) 19.10.2006</li><li>• Reasoned objections</li><li>• <a href="#">EFSA opinion 04.12.08</a></li></ul>	Spesifikasjonskrav er gitt i vedlegget til 2009/348/EC.  Ny vurdering av Lycopene i 2014.
Lycopene oleoresin (fra tomat)	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/355/EC) authorising the placing on the market of lycopene oleoresin from tomatoes as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"><li>• Søknad 07.09.2004</li><li>• Initial assessment report (England) 09.08.2005</li><li>• Reasoned objections</li><li>• <a href="#">EFSA opinion 24.04.08</a></li></ul>	Spesifikasjonskrav er gitt i vedlegget til 2009/355/EC.  Ny vurdering av Lycopene i 2014.
Lycopene <i>Blakeslea trispora</i>	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/365/EC) authorising the placing on the market of lycopene from <i>blakeslea</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Søknad 30.08.2007</li><li>• Initial assessment report (England) 11.02.2008</li><li>• Reasoned objections</li></ul>	Spesifikasjonskrav er gitt i vedlegget til 2009/36/EC.  Ny vurdering av Lycopene i

	<i>trispora</i> as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">EFSA opinion 04.12.08</a></li> </ul>	2014.
Lycopene (synthetic)	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/362/EC) authorising the placing of lycopene on the market as a novel food ingredients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søknad 18.07.2008</li> <li>• Initial assessment report (Irland) 06.10.2008</li> <li>• Reasoned objections</li> <li>• <a href="#">EFSA opinion 04.12.08</a></li> </ul>	Spesifikasjonskrav er gitt i vedlegget til 2009/362/EC. Ny vurdering av Lycopene i 2014.
Arachidonic acid-rich oil from <i>Mortierella alpine</i>	<a href="#">Commission Decision</a> (2008/968/EC) authorising the placing on the market of arachidonic acid-rich oil from <i>Mortierella alpine</i> as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søknad 18.06.1999</li> <li>• Initial assessment report (Nederland) 19.10.2005</li> <li>• Reasoned objections</li> <li>• <a href="#">EFSA opinion 10.07.08</a></li> </ul>	Mengdebegrensningen for bruk av produktet i morsmelk- og tilskuddsblandinger er regulert i bilag I, 5.7 og bilag II, 4.7 i 2006/141/EF <sup>1</sup> . For premature er avgrensningen omtalt i direktiv 2009/39/EF. Varebetegnelsen er "oil from <i>Mortierella alpine</i> ".
Antarctic Krill ( <i>Euphausia superba</i> )	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/752/EC) authorising the placing on the market of a lipid extract from Antarctic Krill <i>Euphausia superba</i> as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søknad 29.09.2006</li> <li>• Initial assessment report (Finland) 29.01.2007</li> <li>• Reasoned objections</li> <li>• <a href="#">EFSA opinion 31.01.08</a></li> </ul>	Spesifikasjonskrav er gitt i vedlegget til 2009/752/EC. Varebetegnelsen er Neptune Krill Oil (NKO <sup>TM</sup> ). Kan brukes i oster, frokost cerealer, kosttilskudd, medisinske næringsmidler og som måltidserstattere ved vektreduksjon.
Leaf extract from Lucerne ( <i>Medicago sativa</i> )	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/826/EC) authorising the placing on the market of a leaf extract from Lucerne ( <i>Medicago sativa</i> ) as a novel food or novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søknad 28.02.2000</li> <li>• Initial assessment report (Frankrike) 27.02.2004</li> <li>• Reasoned objections</li> <li>• <a href="#">EFSA opinion 13.03.09</a></li> </ul>	Spesifikasjoner er angitt i vedlegget til 2009/826/EC. Daglig anbefaling er maksimum 10 g. Varebetegnelsen er "Lucerne ( <i>Medicago sativa</i> ) protein" eller "Alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> ) protein".
Chia seed ( <i>Salvia hispanica</i> )	<a href="#">Commission Decision</a> (2009/827/EC) authorising the placing on the market of Chia seed ( <i>Salvia hispanica</i> ) as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søknad 30.06.2003</li> <li>• Initial assessment report (England) 07.05.2004</li> <li>• Reasoned objections</li> <li>• <a href="#">EFSA opinion 30.09.06</a></li> </ul>	Chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) seed kan brukes som ingrediens i brød opp til maksimum 5 %. Spesifikasjoner er angitt i vedlegget til 2009/827/EC. Varebetegnelsen er "Chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) seeds".
Frukt pure og konsentrat fra <i>Morinda citrifolia</i>	<a href="#">Commission Decision</a> (2010/228/EU) authorising the placing on the market of puree and concentrate of the fruits of <i>Morinda citrifolia</i> as a novel food ingredient	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søknad 20.04.2006</li> <li>• Initial assessment report (Belgia) 28.02.2007</li> <li>• Reasoned objections</li> <li>• <a href="#">EFSA opinion 13.03.09</a></li> </ul>	Fruktpure og konsentrat fra <i>Morinda citrifolia</i> (Noni) er sikkert for hele befolkningen.
Ferric Sodium EDTA	<a href="#">Commission Decision</a> (2010/331/EU) authorising the placing on the market of Ferric Sodium EDTA as a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søknad 04.09.2006</li> <li>• Initial assessment report (England) 11.09.2006</li> <li>• Reasoned objections</li> </ul>	Må ikke overskride 1,9 mg EDTA per kg kroppsvekt per dag. Spesifikasjonskrav er gitt i

	novel food ingredient	• <a href="#">EFSA opinion 26.11.09</a>	vedlegget (annex II) til 2010/331/EU.
--	-----------------------	---	---------------------------------------

1)

<b>Bilag I, 5.7 (direktiv 2006/141/EF)</b>	<b>Bilag II 4.7 (direktiv 2006/141/EF)</b>
<p>Polyumættede fedtsyrer (LCP) med lange kæder (20 og 22 kulstofatomer) kan tilsættes. I så fald må indholdet ikke overstige:</p> <p>— 1 % af det samlede fedtindhold for n-3 LCP og</p> <p>— 2 % af det samlede fedtindhold for n-6 LCP (1 % af det samlede fedtindhold fra arachidonsyre (20:4 n-6)).</p> <p>Indholdet af eicosapentaensyre (20:5 n-3) må ikke overstige indholdet af docosahexaensyre (22:6 n-3).</p> <p>Indholdet af docosahexaensyre (22:6 n-3) må ikke overstige indholdet af n-6 LCP.</p>	<p>Polyumættede fedtsyrer (LCP) med lange kæder (20 og 22 kulstofatomer) kan tilsættes. I så fald må indholdet ikke overstige:</p> <p>— 1 % af det samlede fedtindhold for n-3 LCP og</p> <p>— 2 % af det samlede fedtindhold for n-6 LCP (1 % af det samlede fedtindhold fra arachidonsyre (20:4 n-6)).</p> <p>Indholdet af eicosapentaensyre (20:5 n-3) må ikke overstige indholdet af docosahexaensyre (22:6 n-3).</p> <p>Indholdet af docosahexaensyre (22:6 n-3) må ikke overstige indholdet af n-6 LCP.</p>

## Vurdering av særnorske forhold for produkter som er godkjent iht. forordning (EF) nr 258/97 i 2008-2010

VKM har kun vurdert om det er grunn til å anta at det foreligger særnorske forhold. Det er særlig to forhold som er vurdert:

- Er det grunn til å anta at inntaket av de aktuelle stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA's vurderinger?
- Er det grunn til å anta at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for de aktuelle stoffene enn det som er beskrevet i EFSA's vurderinger?

Vurderingene er gjort basert på ekspertenes erfaring og kunnskap om kostinntak og medisinske tilstander.

### Leaf extract from Lucerne (*Medicago sativa*) eller alfalfa-protein

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Opinion on the safety of 'Alfalfa protein concentrate' as food 13. March 2009.
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Høyt innhold av coumestrol, L-canavanine og betakaroten samt potensielle allergener.

3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?  
Kosttilskudd, herunder proteintilskudd til vegetarianere.
4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?  
Nei.
5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Medisinsk tilstand er lupus – ikke spesielle forekomsttall for Norge.

Kommentar: Innholdet av betakaroten bør vurderes opp mot maksimumsgrense i kosttilskudd – jf kosttilskuddforskriften.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Ice Structuring Protein Type HPLC 12**

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Safety of 'Ice Structuring Protein (ISP)' - Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies and of the Panel on Genetically Modified Organisms 9. July 2008
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Naturlig forekommende protein isolert fra for eksempel havsurmule (ocean pout, *Macrozoarces americanus*). Finnes også i planter som har behov for å beskytte seg mot frostskafer.
3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?  
Anti-frostmiddel i mat. Den engelske betegnelsen er anti-freeze protein QAE(HPLC 12).
4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?  
Nei.
5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Nei.

Kommentar: Naturlig forekommende protein.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Ferric Sodium EDTA**

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Scientific Opinion on the use of ferric sodium EDTA as a source of iron added for nutritional purposes to foods for the general population (including food supplements) and to foods for particular nutritional uses 18. January 2010.

2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:

Jern-natrium-EDTA.

3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?

Økt jerntilskudd. Jern fra denne forbindelsen er to til tre ganger mer biotilgjengelig enn jern fra andre biologiske kilder. Ved berikning gis opp til 22,3 mg per dag for barn og 11,1 mg per dag for voksne. Dette resulterer i et økt inntak på henholdsvis 2,2 og 4,8 mg jern for barn og voksne. Inntak av EDTA oppfattes som uproblematisk da gentoksisitetsstudier er negative. Kronisk toksisitet og karsinogenitivitetsstudier foreligger ikke. Studier på andre EDTA-holdige berikninger viser ingen karsinogene effekter.

EFSA-opinion konkluderer med at inntak av jern-natrium-EDTA som jerntilskudd ikke er forbundet med uønskete effekter så lenge EDTA-nivået ikke oversiger 1,9 mg EDTA/kg kroppsvekt/dag.

4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?

Nei.

5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?

Nei.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Lycopene (*Blakeslea trispora*), ny vurdering av lycopene (*Blakeslea trispora*) og lycopene (syntetisk)**

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:

Safety of 'Lycopene Cold Water Dispersible Products from *Blakeslea trispora*' - Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies 19. December 2008.

2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:

Individer som er allergiske mot tomat kan reagere på lycopene. Lycopene har ikke vitamin A-aktivitet selv om det kjemisk sett er et karoten.

3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?

Frukt- og grønnsaksjuicebaserte drikker (inkludert konsentrater) (2,5 mg/100 g), drikker til bruk ved fysiske anstrengelser (sportsdrikker) (2,5 mg/100 g), næringsmidler beregnet til bruk i energibegrenset kost for vektreduksjon (8 mg/måltidserstatter), frokostcerealier (5mg/100 g), spise fett og dressinger (10 mg/100 g), supper (unntatt tomat supper) (1 mg/100 g), brød (inkludert knekkebrød og liknende) (3 mg/100 g), dietetiske produkter til spesielle medisinske formål og kosttilskudd (15 mg per døgndose).

4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?

Nei.

5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Nei.

Kommentar: For høyt inntak kan gi mage-tarm problemer. Tomatallergikere kan også reagere på lycopene. Så langt finnes få eller ingen klare årsak-effekt sammenhenger mellom positive helseeffekter og lycopene.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Lycopene oleoresin (fra tomat)**

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Safety of 'lycopene oleoresin from tomatoes' - Scientific Opinion of the Panel on Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies 30. April 2008.
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Individer som er allergiske mot tomat kan reagere på lycopene. Lycopene har ikke vitamin A-aktivitet selv om det kjemisk sett er et karoten.
3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?  
Frukt- og grønnsaksjuicebaserte drikker (inkludert konsentrater) (2,5 mg/100 g), drikker til bruk ved fysiske anstrengelser (sportsdrikker) (2,5 mg/100 g), næringsmidler beregnet til bruk i energibegrenset kost for vektreduksjon (8 mg/måltidserstatte), frokostcerealier (5mg/100 g), spisefett og dressinger (10 mg/100 g), supper (unntatt tomatsupper) (1 mg/100 g), brød (inkludert knekkebrød og liknende) (3 mg/100 g), dietetiske produkter til spesielle medisinske formål og kosttilskudd (15 mg per døgndose).
4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?  
Nei.
5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Nei.

Kommentar: For høyt inntak kan gi mage-tarm problemer. Tomatallergikere kan også reagere på lycopene. Så langt finnes få eller ingen klare årsak-effekt sammenhenger mellom positive helseeffekter og lycopene.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Arachidonic acid-rich oil from *Mortierella alpine***

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Safety of 'fungal oil from *Mortierella alpine*' - Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies 11. August 2008.
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Framgår ikke, men EFSA-opinionen påpeker at denne soppoljen (Fungal Oil SUN-TGA40S) gir



visse endringer i hematologi, biokjemiske markører og organvekter i rotter, og EFSA konkluderer med at dette er en fysiologisk adaptering og toksikologisk relevant.

3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?  
I morsmelkerstatning.
4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?  
Nei.
5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Nei.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Antarctic Krill (*Euphausia superba*)**

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Safety of 'Lipid extract from *Euphausia superba*' as a novel food ingredient 26. June 2009.
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Høyt innhold av fosfolipider og polyumettede fettsyrer (EPA, 15-19g/100g og DHA, 7-16g/100g).
3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?  
Matingrediens.
4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?  
Norge har et høyere inntak av marine omega-3 fettsyrer enn det som opinionen la til grunn (EFSA har basert seg på data fra UK). Inntaksdatatene som er lagt til grunn i EFSA's vurdering bør vurderes opp mot inntaksdata/eksponering hos norske barn.
5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Nei.

Konklusjon: Ut fra VKMs rapport fra 2011 (Evaluation of negative and positive health effects of n-3 fatty acids as constituents of food supplements and fortified foods) skulle ikke dette medføre noe problem.

### **Leaves of *Morinda citrifolia***

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Safety of 'leaves from *Morinda citrifolia* L.' - Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies 11. August 2008.
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Anthraquinoner; lucidin, alizarin and rubiadin, dimethylmorindol og mulige allergener.

3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?  
Næringsdrikk som te.
4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?  
Nei.
5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Nei.

Kommentar: Allergenisitet er vanskelig å bedømme ut fra dyreforsøk. Vaktsomhet er nødvendig.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Fruktpure og konsentrat fra *Morinda citrifolia***

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Opinion on the safety of Tahitian Noni® ‘*Morinda citrifolia* (noni) fruit puree and concentrate’ as a novel food ingredient 3. April 2009.
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Ingen.
3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?  
Næringsdrikk.
4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?  
Nei.
5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?  
Nei.

Kommentar: Det har vært reist spørsmål om levertoksisitet, men evidensen om sikker kausalitet er liten. Det antydes imidlertid at det kan finnes personer som har en særlig følsomhet overfor leverpåvirkning av *Morinda citrifolia*. Daglig inntak bør ikke overskride den anbefalte daglige dose.

Konklusjon: Ikke avdekket særnorske forhold.

### **Chia seed (*Salvia hispanica*)**

1. Tittel på aktuell EFSA-opinion:  
Opinion on the safety of ‘Chia seeds (*Salvia hispanica* L.) and ground whole Chia seeds’ as a food ingredient 3. April 2009.
2. Reasoned objections gjelder følgende stoffer:  
Usikkerhet om eventuell potensiell allergisk reaksjon.

3. Hva er produktet/ingrediensen tenkt brukt som?

Chia seed skal brukes som ingrediens i brød opp til 5%.

4. Er det grunn til å tro at innholdet av disse stoffene er høyere i Norge enn det som er beskrevet i EFSA-opinion?

Nei.

5. Er det noe som tyder på at Norge har spesielt høye forekomsttall av eventuelle medisinske tilstander som er beskrevet som mulige endepunkter for stoffene nevnt under pkt 3?

Nei.

Kommentar: Allergiske kryssreaksjoner med ingredienser som er nært beslektet med chia seed (for eksempel oregano og timian) er blitt observert i en studie.

Konklusjon: Ikke avdekket spesielle norske forhold.