

Vitenskapskomiteen for mattrygghet, VKM  
Postboks 4404  
0403  
Att. Bente Mangschou



Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

## BESTILLING TIL VKM - FORENKLET VURDERING AV D-TAGATOSE SOM NY MAT

### Bakgrunn

Grunnleggende vilkår for godkjenning av nye næringsmidler iht. ny mat forordningen er at de ikke utgjør noen helsefare 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). Forordning(EF)nr.258/97 om nye næringsmidler er ennå ikke gjennomført i norsk regelverk.

**D-Tagatose** er godkjent i EU ved såkalt fullstendig prosedyre (risikovurdering). Tagatose er det eneste produktet som er godkjent i EU uten at det har kommet innvendinger til den første risikovurderingsrapporten. Slike produkter godkjennes ikke ved kommisjonsbeslutning, men søker informeres pr. brev om at produktet kan markedsføres.

<http://www.acnfp.gov.uk/assess/fullapplies/tagatose>

VKM har tidligere vurdert D-Tagatose på generelt grunnlag

[http://www.mattilsynet.no/portal/page?\\_pageid=53,40142&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](http://www.mattilsynet.no/portal/page?_pageid=53,40142&_dad=portal&_schema=PORTAL)

Tidligere godkjenning av D-Tagatose omhandler produkter med langt lavere innhold pr. 100 g vare enn det denne søknaden angir.

Studier vedlagt den opprinnelige søknaden i Storbritannia (se link og vedlegg som gir et utdrag) stiller spørsmål til store doser uten å angi noen ADI eller annen maksimalgrense for innhold pr produkt som det i noen tilfeller gjøres.

Mattilsynet har gjennomgått de nevnte studier hvor det omtales nivåer fra 3- 15 % innhold av D-Tagatose, mens angjeldende søknad har mengder opp til 40 % D-Tagatose.

I bestilling til VKM er det angitt følgende:

Spesifikasjonskrav er gitt i brevet fra UK 14.5.05 Varebetegnelsen er D-Tagatose

Krav om merking med "stort inntak kan medføre laksativ virkning" når nivået overstiger 15g D-Tagatose pr. porsjon, og mer enn 1% D-Tagatose i drikker.

Mattilsynet  
104002 - Omsetning til forbruker

Saksbehandler: Ida Siri Berntsen Svinddal  
Tlf: 23216800  
Besøksadresse: Ullevålsveien 76  
E-post: [postmottak@mattilsynet.no](mailto:postmottak@mattilsynet.no)  
(Husk mottakers navn)

Postadresse: Postboks 383  
Felles postmottak, Postboks 383  
2381 Brumunddal  
Telefaks: 23 21 68 01

[www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no)

I tidligere vurdering fra til VKM er det angitt følgende:

"Faggruppe 7 støtter konklusjonen i Initial Report D-Tagatose fra Advisory Committee on Novel Foods and Processes, UK. Imidlertid er Tagatose mer aktiv i Maillard-reaksjoner enn for eksempel sukrose, laktose, og andre monosakkarider. Dette vil kunne bety at reaksjonsprodukter (hvorav noen er kreftfremkallende) lettere vil kunne dannes, og kanskje også i større mengder. Tilgjengelighet på aminosyrer i prosessen vil imidlertid være en begrensende faktor. Dette vil være avhengig av matmatriksen. Reaksjonsprodukter fra Maillard med Tagatose bør studeres nærmere"

**Oppdrag til VKM**

Mattilsynet ønsker en ny forenklet risikovurdering av D-Tagatose mhp utvidet bruk (typer næringsmiddelgrupper) og med høyere % andel D-Tagatose i produktene enn det som lå til grunn for tidligere vurderinger. Vurderingen skal skives på norsk.

**Aktuelle spørsmål:**

- Kan det foreligge spesielle farer for forbruker knyttet til for høyt inntak av D-Tagatose med de mengder som er angitt for produktene?
- Hvilken risiko vil eventuelle farer utgjøre med de mengder som er angitt for produktene?
- Vil det være behov for å vurdere mengder i forhold til ulike aldersgrupper, f.eks. små barn?

**Tilgjengelige data:**

Vedlegg sendes separat

**Tidsramme:**

Så raskt som det er mulig, og senest august 2010.

**Kontaktperson**

Siri B. Svinndal, rådgiver, seksjon omsetning til forbruker [sibsv@mattilsynet.no](mailto:sibsv@mattilsynet.no)

Atle Wold, seksjonssjef, omsetning til forbruker [atwol@mattilsynet.no](mailto:atwol@mattilsynet.no)

Med hilsen

*Siri B. Svinndal*  
Atle Wold