

Chiazaad (11)

Chia seed (11)

Beoordeling van wezenlijke gelijkwaardigheid bij een kennisgeving (notificatie)
volgens de Europese verordening 258/97 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe
voedselingrediënten

Assessment of substantial equivalence for a notification, in accordance with European
Regulation 258/97 concerning novel foods and novel food ingredients

aan/to:

de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
the Minister of Health, Welfare and Sport

Nr. 2017-01 BNV, Utrecht, 13 maart 2017

No. 2017-01 BNV, Utrecht, March 13, 2017

Inleiding

Dit rapport is het verslag van de beoordeling van de wezenlijke gelijkwaardigheid van chiazaad (zaad van de plant *Salvia hispanica*) van de firma Fruity-Line B.V. te Ochten met chiazaad dat al in de Europese Unie is toegelaten, in het bijzonder voor wat betreft het gebruik in vruchtensap en vruchtensapmelanges.

De aanvrager heeft op 21 november 2016 een dossier ingediend bij het College ter Beoordeling van Geneesmiddelen (CBG) met het voorstel voor een zogenoemde notificatie (kennisgeving), conform artikel 5 van de Europese verordening 258/97 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en voedsel ingrediënten (EG97). Volgens de aanvrager is deze verkorte toelatingsprocedure van toepassing omdat het chiazaad van deze firma zou voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van het gebruik van chiazaad in vruchtensap en vruchtensapmelanges door de firma Wow Food and Drinks Ltd (FSAI15). Het Bureau Nieuwe Voedingsmiddelen (BNV) heeft deze claim van wezenlijke gelijkwaardigheid wetenschappelijk getoetst. Dit bureau is onderdeel van het Agentschap ten behoeve van het CBG en adviseert de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport ten aanzien van de veiligheid van nieuwe voedingsmiddelen. BNV voert haar beoordelingen uit in nauwe samenspraak met de commissie Veiligheidsbeoordeling Nieuwe Voedingsmiddelen (commissie VNV).

De commissie VNV baseert haar oordeel zowel op de informatie in het notificatiedossier als op informatie uit eerdere procedures voor autorisatie van chiazaad als nieuw voedingsmiddel (EG09, EU13, EU15, FSAI15). BNV beoordeelde het geheel aan verstrekte informatie aan de hand van de voorwaarden die gesteld zijn in de bijlage van de goedkeuring voor het gebruik van chiazaad in vruchtensap en vruchtensapmelanges (FSAI15). De commissie VNV stelde dit rapport ten slotte vast via een schriftelijke consultatie in maart 2017. De bevindingen van de commissie zijn hieronder weergegeven.

Beoordeling

De wezenlijke gelijkwaardigheid, qua samenstelling, voedingswaarde, metabolisme, beoogd gebruik en gehalte aan ongewenste stoffen, van het chiazaad van de aanvrager (afkomstig van de toeleverancier *Negocios Europas Ltd.*) met eerder toegelaten chiazaad is in 2014 vastgesteld door de Food Safety Authority of Ireland (FSAI), krachtens artikel 3, lid 4 van de Verordening 258/97. In 2015 heeft de firma Wow Food and Drinks Ltd. Europese goedkeuring gekregen voor het gebruik van chiazaad in vruchtensap en vruchtensapmelanges. Omdat voor het Boliviaanse chiazaad van de aanvrager alleen de toepassing in vruchtensap en vruchtensapmelanges nog niet eerder is beoordeeld, evalueerde de commissie VNV de beschikbare informatie over de zeven voorwaarden die beschreven staan in de bijlage van de Europese goedkeuring voor de firma Wow Food and Drinks Ltd. (FSAI15). Deze voorwaarden worden afzonderlijk behandeld in dit advies.

1. Het gebruikte chiazaad is op grond van Verordening (EG) nr. 258/97 toegestaan op de EU-markt.

De aanvrager biedt chiazaad aan, dat wordt geleverd door de firma *Negocios Europas Ltd.* (AgroBolivia). Het dossier bevat als bijlage een document van de Europese Commissie, waarin wordt vermeld dat de FSAI in 2014 heeft vastgesteld dat het chiazaad van *Negocios Europa Ltd.* (AgroBolivia) wezenlijk gelijkwaardig is aan het toegelaten chiazaad (EG09,

EU13, EU15), voor wat betreft samenstelling, gehalte aan ongewenste stoffen, voedingswaarde, metabolisme en beoogd gebruik (destijds beperkt tot een maximum van 5% in broodproducten en tot een maximum van 10% in bakkerijproducten, ontbijtgranen, en mengsels van noten, vruchten en zaden).

2. Er mag tot maximaal 15 g heel, gepureerd of gemalen chiazaad worden toegevoegd per 450 ml vruchtensap en vruchtensapmelanges.

In het dossier wordt voor vruchtensap en vruchtensapmelanges een beoogd gebruik vermeld tot een maximum van 15 gram chiazaad per 450 mL. De aanvrager wil zeven verschillende soorten sappen aanbieden in flessen van 250 of 330 mL met daarin 1,5%-2,0% chiazaad. Verder verklaart de aanvrager de producent te zijn van vruchtensap en vruchtensapmelanges met chiazaad die zijn geautoriseerd, en dezelfde soorten groenten en fruit te gebruiken als voor de goedgekeurde sappen met chiazaad, zij het in andere hoeveelheden (FSAI15).

3. Het productieproces omvat voorafgaande hydratatie- en pasteurisatiebehandelingen.

De aanvrager beschrijft in het dossier kort de verschillende processtappen voor het maken van vruchtensap en vruchtensapmelanges met chiazaad. Zo wordt het chiazaad eerst gehydrateerd in een aparte productiestap, waarna het gemengd wordt met de andere ingrediënten. Na het mengen wordt de drank afgevuld in een transparante verpakking en gepasteuriseerd. De aanvrager produceert de sappen met chiazaad voor de firma Wow Foods and Drinks (FSAI15) en verklaart hetzelfde productieproces bij de sappen met chiazaad van de firma Fruity-Line B.V. toe te passen.

4. Er worden microbiologische controles uitgevoerd en er is een toezichtstelsel.

Voor de sappen in de huidige aanvraag zullen de controles op dezelfde manier worden toegepast als voor de goedgekeurde sappen met chiazaad, die zoals hierboven vermeld ook door de aanvrager worden geproduceerd. Het systeem wordt in het dossier weergegeven door middel van een stroomschema en een korte beschrijving. Verder verklaart de aanvrager voor de microbiologische controles een monitoringsplan te hebben waarin al hun voedingsmiddelen zijn opgenomen, en dat deze controles conform BRC (British Retail Consortium) en IFS (International Food Standard) eisen zijn.

Er worden door de aanvrager afzonderlijke productspecificaties gehanteerd voor elk van de zeven sappen. In deze specificaties zijn identieke grenswaarden vastgelegd voor de aanwezigheid van micro-organismen (totaal kiemgetal, melkzuurbacteriën, *Escherichia coli*, gisten, schimmels, *Salmonella* en *Listeria monocytogenes*).

De aanvrager heeft de zeven soorten sappen met Boliviaans chiazaad laten onderzoeken op de aanwezigheid van micro-organismen bij het einde van de houdbaarheidsdatum. De microbiologische analyses van de sappen met chiazaad omvatten bepalingen voor totaal kiemgetal, melkzuurbacteriën, gisten, schimmels, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, (coagulase positieve) staphylococci, *Bacillus cereus*, *Salmonella* en *Listeria monocytogenes*. Uit de resultaten blijkt dat de melkzuurbacteriën, gisten, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, staphylococci, *Salmonella* en *Listeria monocytogenes* niet zijn gedetecteerd. Voor het totaal kiemgetal, schimmels en *Bacillus cereus* werden meetbare waarden vermeld, die volgens de beoordelaars vergelijkbaar of lager zijn dan de

voorbeelden in het EFSA-rapport over het chiazaad zelf (EFSA09). De onderzochte sappen voldoen aan de microbiologische criteria die zijn vastgelegd in de productspecificatie.

5. Het eindproduct wordt verkocht in doorzichtige containers zodat het chiazaad zichtbaar is.

In het dossier staat vermeld dat het voedingsmiddel zal worden verkocht in transparante PET-flessen waarin het chiazaad zichtbaar is.

6. De aanvrager houdt toezicht op de mogelijkheid van allergische reacties op chiazaad, en op de verpakkingen zijn de contactgegevens van een plaatselijke organisatie voor voedselallergieën vermeld.

De aanvrager heeft ten aanzien van dit aspect geen informatie verstrekt. BNV merkt op dat dit aspect van de toelating is gebaseerd op het initiatief van de toenmalige aanvrager Wow Food and Drinks Ltd. In de beschikking voor chiazaad uit 2009 en het uitvoeringsbesluit voor chiazaad uit 2013 zijn geen etiketteringseisen opgenomen wat betreft allergenen. Bovendien staat chiazaad niet op de wettelijke Europese lijst van stoffen of producten die allergieën of intoleranties kunnen veroorzaken en daarom vermeld moeten worden op het etiket (EU11). Verder blijkt uit het EFSA-rapport over chiazaad dat de potentiële allergeniteit niet voorspeld kon worden met de beschikbare methodes (EFSA09) en is in de literatuur, voor zover bekend, maar één casus beschreven van een allergische reactie op chiazaad (Gar15).

7. Het zaad wordt aangeduid als “chiazaad (*Salvia hispanica*)”.

De aanvrager verklaart in het dossier dat op het etiket “Chia (*Salvia hispanica*) zaad” vermeld gaat worden. BNV wijst de aanvrager op de aanduiding “chiazaad (*Salvia hispanica*)”, zoals beschreven in de goedkeuring voor het gebruik van chiazaad in vruchtensap en vruchtensapmelanges (FSAI15).

Conclusie

De commissie VNV stelt vast dat het chiazaad voor gebruik in vruchtensap en vruchtensapmelanges van de aanvrager Fruity-Line B.V. wezenlijk gelijkwaardig is aan het eerder toegelaten chiazaad, voor wat betreft de voorwaarden die staan beschreven in de bijlage van Europese goedkeuring voor de firma Wow Food and Drinks Ltd. Naar aanleiding van de analyseresultaten uit 2016 concludeert de Commissie VNV dat van elk van de zeven sappen met chiazaad, de microbiologische risico's voldoende worden beheerst. De aanvrager heeft zich niet uitgesproken over maatregelen voor het beheersen van eventuele risico's op allergische reacties, hoewel dat wel is opgenomen als voorwaarde in de goedkeuring van de firma Wow Food and Drinks Ltd. Volgens de commissie VNV staat dat feit een positieve beoordeling van de wezenlijke gelijkwaardigheid echter niet in de weg, omdat er geen aanwijzingen zijn dat allergie voor chiazaad een significant risico zou vormen, en een dergelijke voorwaarde ook niet is gesteld bij andere toelatingen van chiazaad als nieuw voedingsmiddel. Wel wil de commissie VNV de aanvrager erop wijzen dat het zaad op juiste manier op de verpakking aangeduid moet worden als “chiazaad (*Salvia hispanica*)”.

Samenvattend concludeert de Commissie VNV dat het chiazaad van de aanvrager Fruity-Line B.V. wezenlijk gelijkwaardig is aan de reeds toegelaten chiazaad zoals bedoeld in artikel 3(4) van de verordening 258/97 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en voedselingrediënten.

Referenties

- EFSA09 Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products Nutrition and Allergies on a request from the European Commission on the safety of 'Chia seed (*Salvia hispanica*) and ground whole Chia seed' as a food ingredient. The EFSA Journal (2009) 996, 1-26. (http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/996.pdf)
- EG97 Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingrediënten. Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen 1997; L43: 1-6. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31997R0258:NL:HTML>)
- EG09 2009/827/EG: Beschikking van de Commissie van 13 oktober 2009 tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van chiazaad (*Salvia hispanica*) als nieuw voedselingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad. PB L 294 van 11.11.2009, blz. 14–15. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:294:0014:0015:NL:PDF>)
- EU11 Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. Publicatieblad van de Europese Unie 2011; L304: 18-63 (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=nl>)
- EU13 2013/50/EU: Uitvoeringsbesluit van de Commissie van 22 januari 2013 tot verlening van een vergunning voor uitbreiding van het gebruik van chiazaad (*Salvia hispanica*) als nieuw voedselingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad. PB L 21 van 24.1.2013, blz. 34–35. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:021:0034:0035:NL:PDF>)
- EU15 Rectificatie van Uitvoeringsbesluit 2013/50/EU van de Commissie van 22 januari 2013 tot verlening van een vergunning voor uitbreiding van het gebruik van chiazaad (*Salvia hispanica*) als nieuw voedselingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad. PB L 30 van 6.2.2015, blz. 42. ([http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013D0050R\(01\)&from=NL](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013D0050R(01)&from=NL))
- FSAI15 Brief tot verlening van goedkeuring van het gebruik van chiazaad in vruchtensap en vruchtensapmelanges aan de firma Wow Food and Drinks Ltd., krachtens Verordening (EG) 258/97 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingrediënten. (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_chia-seeds-2_nl.pdf)
- Gar15 García Jiménez S, Pastor Vargas C, de las Heras M, Sanz Maroto A, Vivanco F, Sastre J. Allergen Characterization of Chia Seeds (*Salvia Hispanica*), a New Allergenic Food. J Investig Allergol Clin Immunol (2015); Vol. 25(1): 55-82. (<http://www.jiaci.org/issues/vol25issue1/7-21.pdf>)

English courtesy translation

Introduction

This report describes the assessment of the substantial equivalence of chia seed already authorised for use in the European Union and chia seed (seed of the plant *Salvia hispanica*) supplied by the applicant company, Fruity-Line B.V. of Ochten, in particular concerning its use in fruit juice and fruit juice blends.

The applicant submitted a dossier to the Medicines Evaluation Board (MEB) on 21 November 2016, together with a proposal for a notification in accordance with Article 5 of European Regulation 258/97, concerning novel foods and novel food ingredients (EC97). The applicant takes the view that a simplified authorisation procedure is appropriate because this company's chia seed meets the conditions for approval for the use of chia seed in fruit juice and fruit juice blends by another company, Wow Food and Drinks Ltd. (FSAI15). The Novel Foods Unit (NFU) has made a scientific assessment of this claim of substantial equivalence. The Unit, which is part of the Medicines Evaluation Board Agency (MEB Agency), advises the Minister of Health, Welfare and Sport regarding the safety of novel foods. The NFU performs its assessments in close consultation with the Committee on Safety Assessment of Novel Foods (VNV Committee).

The VNV Committee bases its opinion on the data contained in the notification dossier and on the information from previous procedures for the authorisation of chia seed as a novel food (EC09, EU13, FSAI15). The NFU assessed the entire body of information provided, based on the conditions set out in the annex concerning approval for the use of chia seed in fruit juice and fruit juice blends (FSAI15). The VNV Committee adopted this report by written consultation in March 2017. The Committee's findings are summarised below.

Assessment

The substantial equivalence in terms of composition, nutritional value, metabolism, intended use and level of undesirable substances of the applicant's chia seed (obtained from the supplier, Negocios Europas Ltd.) with previously authorised chia seed was ascertained in 2014 by the Food Safety Authority of Ireland (FSAI), in accordance with Article 3, Paragraph 4 of Regulation 258/97,. In 2015, another company, Wow Food and Drinks Ltd., received European approval for the use of chia seed in fruit juice and fruit juice blends. The only application of the applicant's Bolivian chia seed that has not been previously assessed concerns its use in fruit juice and fruit juice blends. Thus, the VNV Committee reviewed the available information on the seven conditions described in the annex of the European approval granted to another company, Wow Food and Drinks Ltd. (FSAI15). Each of those conditions is considered separately in this report.

1. The chia seed used is authorised for the EU market under Regulation (EC) No. 258/97.

The applicant provides chia seed supplied by another company, Negocios Europas Ltd. (AgroBolivia). The dossier contains a European Commission document in the form of an annex, indicating that in 2014, FSAI stated that chia seed supplied by Negocios Europe Ltd. (AgroBolivia) is substantially equivalent to the authorised chia seed (EC09, EU13) in terms of composition, level of undesirable substances, nutritional value, metabolism, and its intended

use (which, at that time, was limited to a maximum level of 5% in bread products up to a maximum of 10% in baked products, breakfast cereals, and in fruit, nut and seed mixes).

2. Whole, mashed or ground chia seed is added to fruit juice and fruit juice blends at up to 15 g/450 mL.

The intended use in fruit juice and fruit juice blends stated in the dossier specified a maximum of 15 grams of chia seed per 450 mL. The applicant wishes to provide seven different kinds of juice, in 250 mL or 330 mL bottles, containing 1.5%–2.0% chia seed. Furthermore, the applicant declares that it is the producer of authorised fruit juice and fruit juice blends that contain chia seed, and that it uses the same types of fruit and vegetables as the approved juices containing chia seed, albeit in different quantities (FSAI15).

3. The production process includes seed pre-hydration and pasteurisation steps.

In the dossier, the applicant provides a brief description of the various stages in the process used to produce fruit juice and fruit juice blends containing chia seed. At first, the chia seed is hydrated in a separate stage of production, after which it is mixed with the other ingredients. After mixing, the beverage is poured into transparent packaging and is pasteurised. The applicant, which produces juices containing chia seed for another company, Wow Food and Drinks Ltd. (FSAI15), declares that it uses the same production process for the juices containing chia seed that are supplied by the applicant company Fruity-Line B.V.

4. Microbiological controls and a monitoring system are in place.

The juices in the present application will be subject to the same checks as those used for the approved juices containing chia seed, which are also produced by the applicant (as mentioned above). The system is illustrated in the dossier by means of a flow chart and a brief description. Furthermore, the applicant declares that the microbiological checks are part of an overall monitoring plan (covering all of their foods), and that these checks are in accordance with BRC (British Retail Consortium) and IFS (International Food Standard) requirements.

The applicant uses separate product specifications for each of the seven juices. These specifications set out identical limit values for the presence of microorganisms (total plate count, lactic acid bacteria, *Escherichia coli*, yeasts, moulds, *Salmonella* and *Listeria monocytogenes*).

The applicant has had seven types of juice, which all contain Bolivian chia seed, tested for the presence of microorganisms at the end of their shelf life. The microbiological analyses of the juices containing chia seed include measurements of total plate count, lactic acid bacteria, yeasts, moulds, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, (coagulase positive) staphylococci, *Bacillus cereus*, *Salmonella* and *Listeria monocytogenes*. The results show that no lactic acid bacteria, yeasts, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, staphylococci, *Salmonella*, and *Listeria monocytogenes* were detected. Measurable values were reported for the total plate count, moulds and *Bacillus cereus* which, according to the assessors, are comparable to – or lower than – the examples cited in the European Food Safety Authority's (EFSA) report on chia seed itself (EFSA09). The juices analysed comply with the microbiological criteria set out in the product specification.

5. The final product is sold in transparent containers so that the chia seed is visible.

The dossier states that the food will be sold in transparent PET bottles in which the chia seed is visible.

6. The potential for any allergic reactions to chia seed will be monitored by the applicant and the contact details of a local food allergy organisation provided on containers.

The applicant has not provided any information on this aspect. The NFU notes that this aspect of the authorisation is based on an initiative by the applicant company at that time, Wow Food and Drinks Ltd. The 2009 chia seed decision and the 2013 implementing decision for chia seed set out no labelling requirements concerning allergens. Moreover, chia seed does not feature on the statutory European list of substances or products that can cause allergies or intolerances, and which must therefore be listed on the label (EU11). In addition, the EFSA report on chia seed states that it is not possible to predict the potential allergenicity of chia using methodologies available to date (EFSA09) and that, as far as it is known, only one case of an allergic reaction to chia seed has been described in the literature (Gar15).

7. The seed is designated “chia (*Salvia hispanica*) seeds”.

In the dossier, the applicant states that the text ‘Chia (*Salvia hispanica*) zaad’ will be printed on the label. The NFU would like to draw the applicant’s attention to the designation in Dutch ‘chiazaad (*Salvia hispanica*)’, as described in the approval for the use of chia seed in fruit juice and fruit juice blends (FSAI15).

Conclusion

The VNV Committee has determined that the chia seed for use in fruit juice and fruit juice blends produced by the applicant company, Fruity-Line B.V., is substantially equivalent to the previously authorised chia seed, in terms of the conditions described in the annex to the European approval granted to another company, Wow Food and Drinks Ltd. Based on the 2016 analysis results, the VNV Committee concludes that, with regard to the seven types of juice containing chia seed, the microbiological risks are adequately managed. The applicant has not provided any details concerning measures taken to manage the potential risks of allergic reactions, even though this condition features in the approval granted to another company, Wow Food and Drinks Ltd. However, the VNV Committee takes the view that this fact should not prevent a favourable assessment of substantial equivalence because there is no evidence that an allergy to chia seed would pose a significant risk. Furthermore, no such conditions were imposed in the cases of other authorisations of chia seed in food. Nevertheless, the VNV Committee would like to draw the applicant’s attention to the fact that the seed must be properly designated on the Dutch packaging as ‘chiazaad (*Salvia hispanica*)’.

In summary, the VNV Committee concludes that the chia seed supplied by the applicant, Fruity-Line B.V., is substantially equivalent to the chia seed that has already been authorised, within the meaning of Article 3(4) of Regulation 258/97 concerning novel foods and food ingredients.

References

- EC97 Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council of 27 January 1997 concerning novel foods and novel food ingredients. Official Journal of the European Communities 1997; L43: 1-6. (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:31997R0258&qid=1397204862593&from=EN>)
- EC09 2009/827/EG: Commission Decision of 13 October 2009 authorising the placing on the market of Chia seed (*Salvia hispanica*) as novel food ingredient under Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council. Official Journal of the European Union 2009; L294: 14-15 (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009D0827&from=EN>)
- EFSA09 Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products Nutrition and Allergies on a request from the European Commission on the safety of 'Chia seed (*Salvia hispanica*) and ground whole Chia seed' as a food ingredient. The EFSA Journal (2009) 996, 1-26. (http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/996.pdf)
- EU11 Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers. Official Journal of the European Union 2011; L304: 18-63 (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=EN>)
- EU13 2013/50/EU: Commission Implementing Decision of 22 January 2013 authorising an extension of use of Chia (*Salvia hispanica*) seed as a novel food ingredient under Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council. Official Journal of the European Union 2013; L21: 34-35 (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013D0050&qid=1397205319658&from=EN>)
- FSAI15 Letter of approval provided for the extension of chia seed use in fruit juice and fruit juice blends for Wow Food and Drinks Ltd. under the novel food Regulation (EC) 258/97 concerning novel foods and novel food ingredients. (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_chia-seeds-2_en.pdf)
- Gar15 García Jiménez S, Pastor Vargas C, de las Heras M, Sanz Maroto A, Vivanco F, Sastre J. Allergen Characterization of Chia Seeds (*Salvia Hispanica*), a New Allergenic Food. J Investig Allergol Clin Immunol (2015); Vol. 25(1): 55-82. (<http://www.jiaci.org/issues/vol25issue1/7-21.pdf>)