



2016年12月7日 BGG Japan 株式会社

アスタキサンチン含有「AstaZine™」

Novel Food 認可のお知らせ

この度、弊社製品へマトコッカス藻由来アスタキサンチン含有「AstaZine™」に関して、Food Safety Authority of Ireland(アイルランド食品安全局、以後 FSAI)より、「Novel Food」
*¹としての認可を受けました。

Novel Food とは、1997年に欧州連合(EU)が制定した制度で、1997年5月14日以前にEU域内でヒトによってほとんど摂取される事がなかった食品・食品成分については、「新規食品・食品成分(Novel foods/food ingredients)」として、その安全性を評価・承認する制度です。

今回の「Novel Food」認可は、FSAI の AstaZine™が既存に流通している製品と「実質的に同等であるという意見」に基づいたものであり、今回の認可は AstaZine™の有用性および安全性が高く評価されたものになります。AstaZine™は、新規栄養成分として米国でも安全性が認められいるものになります。

BGG ヨーロッパの Chief Executive Officer である Christian Artaria は、『アスタキサンチンは、まだまだこれから研究されていく原料だと思います。今までの研究によりアイケアや、スキンケアにおいて様々な機能性が報告されていますが、BGG ではスポーツニュートリション分野での研究を進めている最中です。』と話しています。

今回の AstaZine™の Novel Food 認可により、AstaZine™はアメリカ、日本のみならず、 ヨーロッパを含め、更にグローバルな規模でますます注目を集めていくことが予想されます。

*¹Novel Food とは、欧州連合(EU)にて制定された食品・食品成分に関する制度です。製品の流通・販売を最初に行う加盟国当局宛てに、科学データと安全性評価報告書を提出して行うもので、加盟国の食品評価機関が初期見解報告書を作成し、更なる評価が必要かどうかを決定します。その必要がない場合は、他加盟国に提出し、そこで異議が出ず、欧州委員会が承認すれば、食品連鎖・動物衛生常任委員会(Standing Committee on the Food Chain and Animal Health)で新規食品・食品成分として正式に認可されます。