

## DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 21 de abril de 2010

por la que se autoriza la comercialización de puré y concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia* como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2010) 2397]

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(2010/228/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios<sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 7,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 20 de abril de 2006, la empresa Tahitian Noni International Inc. presentó a las autoridades competentes de Bélgica una solicitud de autorización de la comercialización de puré y concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia* como nuevo ingrediente alimentario.
- (2) El 28 de febrero de 2007, el organismo competente de Bélgica en materia de evaluación de los alimentos emitió su informe de evaluación inicial. En él llegó a la conclusión de que el uso de puré y concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia* como ingrediente alimentario era aceptable.
- (3) La Comisión remitió el informe de evaluación inicial a todos los Estados miembros el 28 de marzo de 2007.
- (4) En el plazo de 60 días establecido en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 258/97 se presentaron objeciones fundamentadas a la comercialización del producto, con arreglo a lo establecido en dicho apartado.
- (5) Por consiguiente, el 7 de noviembre de 2007 se consultó a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- (6) El 13 de marzo de 2009, en el dictamen de la Comisión Técnica de Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias emitido en respuesta a una petición de la Comisión Europea acerca de la inocuidad del puré y el concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia* (noni) como nuevo ingrediente alimentario, la EFSA llegaba a la conclusión de que dichos productos resultaban inocuos para la población en general.

(7) Sobre la base de la evaluación científica se ha determinado que el puré y el concentrado de *Morinda citrifolia* (noni) cumplen los criterios establecidos en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 258/97.

(8) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

El puré y el concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia* (noni), según lo especificado en el anexo I, podrán comercializarse en la Unión como nuevo ingrediente alimentario para los usos enumerados en el anexo II.

Artículo 2

La denominación del puré de los frutos de *Morinda citrifolia* autorizado por la presente Decisión en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «puré de los frutos de *Morinda citrifolia*» o «puré de los frutos de noni».

La denominación del concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia* autorizado por la presente Decisión en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia*» o «concentrado de los frutos de noni».

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será la empresa Tahitian Noni International Inc., 333 West River Park Drive, Provo, Utah 84604 EE.UU.

Hecho en Bruselas, el 21 de abril de 2010.

Por la Comisión

John DALLI

Miembro de la Comisión

<sup>(1)</sup> DO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

## ANEXO I

**Especificaciones del puré y el concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia***

## Descripción:

Los frutos de *Morinda citrifolia* se recolectan a mano. Las semillas y la piel se retiran mecánicamente de los frutos hechos puré. Tras la pasteurización, el puré se envasa en recipientes asépticos y se almacena en frío.

El concentrado de *Morinda citrifolia* se prepara tratando el puré de *Morinda citrifolia* con enzimas pectinolíticas (a 50-60 °C durante una a dos horas). A continuación, el puré se calienta para inactivar las pectinasas, e inmediatamente después se enfría. El zumo se separa en una centrifuga decantadora. Luego se recoge y pasteuriza antes de ser concentrado en un evaporador de vacío, pasando de tener entre 6 y 8 grados Brix a tener entre 49 y 51 grados Brix en el concentrado final.

Composición del puré y el concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia*

Humedad	89-93 %	48-53 %
Proteínas	< 0,6 g/100 g	3-3,5 g/100 g
Grasas	< 0,2 g/100 g	< 0,04 g/100 g
Cenizas	< 1 g/100 g	4,5-5 g/100 g
Hidratos de carbono totales	5-10 g/100 g	37-45 g/100 g
Fructosa	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Glucosa	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Fibra alimentaria	1,5-3 g/100 g	1,5-5 g/100 g
5,15-dimetilmorindol (*)	0,19-0,20 µg/mL	0,11-0,77 µg/mL
Lucidina (*)	No detectable	No detectable
Alizarina (*)	No detectable	No detectable
Rubiadina (*)	No detectable	No detectable

(\*) Determinado mediante un método de cromatografía de líquidos de alto rendimiento con detector de UV desarrollado y validado por el solicitante para el análisis de antraquinonas en el puré y el concentrado de *Morinda citrifolia*.

Límites de detección: 2,5 ng/mL (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/mL (lucidina); 6,3 ng/mL (alizarina), y 62,5 ng/mL (rubiadina).

## ANEXO II

Usos del puré y el concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia*

Grupo de usos	Límite máximo de uso de los frutos de <i>Morinda citrifolia</i>	
	puré	concentrado
Dulces/Confitería	45 g/100 g	10 g/100 g
Barritas de cereales	53 g/100 g	12 g/100 g
Mezclas en polvo para bebidas nutritivas (peso seco)	53 g/100 g	12 g/100 g
Bebidas con gas	11 g/100 g	3 g/100 g
Helados y sorbetes	31 g/100 g	7 g/100 g
Yogur	12 g/100 g	3 g/100 g
Galletas	53 g/100 g	12 g/100 g
Bollos, pasteles y pastas	53 g/100 g	12 g/100 g
Cereales para el desayuno (integrales)	88 g/100 g	20 g/100 g
Mermeladas y jaleas (conservas de frutas)	(*) 133 g/100 g	30 g/100 g
Pastas dulces para untar, rellenos y productos para glasear	31 g/100 g	7 g/100 g
Salsas condimentadas, líquidos de gobierno para encurtidos, salsas de jugos de carne y condimentos	88 g/100 g	20 g/100 g
Complementos alimenticios [conforme a la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup> ]	26 g por dosis diaria recomendada por el fabricante	6 g por dosis diaria recomendada por el fabricante

(\*) Basado en la cantidad previa al procesamiento necesaria para obtener 100 g de producto final.

(1) DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.