

KOMISSION PÄÄTÖS,

annettu 21 päivänä huhtikuuta 2010,

luvan antamisesta *Morinda citrifolia* -kasvin hedelmistä valmistettavan soseen ja tiivisteen saattamiseksi markkinoille elintarvikkeiden uutena ainesosana Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 mukaisesti

(tiedoksiannettu numerolla K(2010) 2397)

(Ainoastaan englanninkielinen teksti on todistusvoimainen)

(2010/228/EU)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 27 päivänä tammikuuta 1997 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 7 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Tahitian Noni International Inc. esitti 20 päivänä huhtikuuta 2006 Belgian toimivaltaisille viranomaisille hake muksen *Morinda citrifolia* -kasvin hedelmistä valmistettavan soseen ja tiivisteen saattamisesta markkinoille elintarvikkeiden uusina ainesosina.
- (2) Belgian toimivaltainen elintarvikkeiden arviointielin antoi 28 päivänä helmikuuta 2007 ensiarvioraporttinsa. Ensiarvioraportissaan se tuli siihen tulokseen, että *Morinda citrifolia* -kasvin hedelmistä valmistettavan soseen ja tiivisteen käyttö elintarvikkeiden ainesosana on hyväksyttävää.
- (3) Komissio toimitti ensiarvioraportin kaikille jäsenvaltioille 28 päivänä maaliskuuta 2007.
- (4) Asetuksen (EY) N:o 258/97 6 artiklan 4 kohdassa säädetystä 60 päivän määräajassa esitettiin kyseisen kohdan mukaisia perusteluja muistutuksia tuotteen saattamisesta markkinoille.
- (5) Sen vuoksi kuultiin Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista (EFSA) 7 päivänä marraskuuta 2007.
- (6) Erityisruokavaliovalmisteita, ravitsemusta ja allergioita käsittelevä EFSA:n tiedelautakunta totesi Euroopan komission pyynnöstä 13 päivänä maaliskuuta 2009 antamassaan lausunnossa, joka koskee *Morinda citrifolia* (noni) -hedelmistä valmistettavan soseen ja tiivisteen turvallisuutta elintarvikkeiden uusina ainesosina, että nonihedelmäsoset ja -tiiviste ovat ihmiselle turvallisia.

(7) Tieteellisen arvioinnin perusteella todetaan, että *Morinda citrifolia* (noni) -hedelmistä valmistettava sose ja tiiviste täyttävät asetuksen (EY) N:o 258/97 3 artiklan 1 kohdassa säädetyt vaatimukset.

(8) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeetjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Morinda citrifolia (noni) -hedelmistä valmistettava sose ja tiiviste, sellaisina kuin ne on määritelty liitteessä I, voidaan saattaa unionin markkinoille elintarvikkeiden uusina ainesosina käytettäväksi liitteessä II mainittuihin käyttötarkoituksiin.

2 artikla

Tällä päätöksellä sallitun *Morinda citrifolia* -kasvin hedelmistä valmistettavan soseen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Morinda citrifolia* -hedelmäsoset” tai ”nonihedelmäsoset”.

Tällä päätöksellä sallitun *Morinda citrifolia* -kasvin hedelmistä valmistettavan tiivisteen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Morinda citrifolia* -hedelmätiiviste” tai ”nonihedelmätiiviste”.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu yritykselle Tahitian Noni International Inc., 333 West River Park Drive, Provo, Utah 84604, Yhdysvallat.

Tehty Brysselissä 21 päivänä huhtikuuta 2010.

Komission puolesta

John DALLI

Komission jäsen

⁽¹⁾ EYVL L 43, 14.2.1997, s. 1.

LIITE I

***Morinda citrifolia* -kasvin hedelmistä saatavan soseen ja tiivisteen koostumuserittely**

Kuvaus:

Morinda citrifolia -kasvin hedelmät poimitaan käsin. Siemenet ja kuoret erotellaan koneellisesti soseutetuista hedelmistä. Pastöroinnin jälkeen sose pakataan aseptisiin säiliöihin ja säilytetään viileässä.

Morinda citrifolia -tiiviste valmistetaan *M. citrifolia* -soseesta käsittelemällä sosetta ensin pektolyyttisten entsyymien avulla (50–60 °C:ssa 1–2 tunnin ajan). Sen jälkeen sose kuumennetaan pektinaasien inaktivoimiseksi ja jäähdytetään välittömästi. Mehu erotetaan dekanterilingossa. Tämän jälkeen mehu kerätään ja pastöroidaan. Lopuksi se tiivistetään tyhjiöhaiduttimessa 6–8 Brix-asteesta lopullisen tiivisteen 49–51 Brix-asteeseen.

Morinda citrifolia -kasvin hedelmistä saatavan soseen ja tiivisteen koostumus

Kosteus	89–93 %	48–53 %
Proteiini	< 0,6 g/100 g	3–3,5 g/100 g
Rasva	< 0,2 g/100 g	< 0,04 g/100 g
Tuhka	< 1 g/100 g	4,5–5 g/100 g
Hiilihydraattien kokonaismäärä	5–10 g/100 g	37–45 g/100 g
Fruktoosi	0,5–2 g/100 g	9–11 g/100 g
Glukoosi	0,5–2 g/100 g	9–11 g/100 g
Ravintokuidut	1,5–3 g/100 g	1,5–5 g/100 g
5,15-dimetyylimorindoli (*)	0,19–0,20 µg/ml	0,11–0,77 µg/ml
Lusidiini (*)	Ei havaittavissa	Ei havaittavissa
Alitsariini (*)	Ei havaittavissa	Ei havaittavissa
Rubiadiini (*)	Ei havaittavissa	Ei havaittavissa

(*) Käyttäen hakijan kehittämää ja validoimaa HPLC-UV-menetelmää *Morinda citrifolia* -soseen ja -tiivisteen antrakininipitoisuuksien määrittämisessä.

Toteamisrajat: 2,5 ng/ml (5,15-dimetyylimorindoli); 50,0 ng/ml (lusidiini); 6,3 ng/ml (alitsariini) ja 62,5 ng/ml (rubiadiini).

LIITE II

***Morinda citrifolia* -kasvin hedelmistä saatavan soseen ja tiivisteiden käyttötarkoitukset**

Tuoteryhmä	<i>Morinda citrifolia</i> -hedelmän enimmäispitoisuus	
	sose	tiiviste
Makeiset	45 g/100 g	10 g/100 g
Viljapatukat	53 g/100 g	12 g/100 g
Ravintojuomajauheet ("muut juomat", kuivapaino)	53 g/100 g	12 g/100 g
Virvoitusjuomat	11 g/100 g	3 g/100 g
Jäätelöt ja sorbetit	31 g/100 g	7 g/100 g
Jogurtit	12 g/100 g	3 g/100 g
Keksit	53 g/100 g	12 g/100 g
Pullat, kakut ja leivokset	53 g/100 g	12 g/100 g
Aamiaismurot (kokojyväviljasta valmistetut)	88 g/100 g	20 g/100 g
Hillot ja hyytelöt (hedelmäsäilykkeet)	(*) 133 g/100 g	30 g/100 g
Makeat levitteet, täytteet ja kuorrutteen	31 g/100 g	7 g/100 g
Maustekastikkeet, pikkelsit, paistinkastikkeet ja mausteet	88 g/100 g	20 g/100 g
Ravintolisät (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2002/46/EY ⁽¹⁾ mukaisesti)	26 g valmistajan suosittelemaa päiväannosta kohden	6 g valmistajan suosittelemaa päiväannosta kohden

(*) Perustuu käsiteltävään määrään, josta valmistetaan 100 g lopullista tuotetta.

⁽¹⁾ EYVL L 183, 12.7.2002, s. 51.