

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 21 avril 2010

autorisant la mise sur le marché de purée et de concentré des fruits de *Morinda citrifolia* en tant que nouveaux ingrédients alimentaires en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

*[notifiée sous le numéro C(2010) 2397]***(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)**

(2010/228/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 20 avril 2006, Tahitian Noni International Inc. a introduit auprès des autorités compétentes belges une demande de mise sur le marché de purée et de concentré des fruits de *Morinda citrifolia* en tant que nouveaux ingrédients alimentaires.
- (2) Le 28 février 2007, l'organisme belge compétent en matière d'évaluation des denrées alimentaires a rendu son rapport d'évaluation initiale; il concluait dans celui-ci que l'utilisation de purée et de concentré des fruits de *Morinda citrifolia* en tant qu'ingrédients alimentaires était acceptable.
- (3) La Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale à tous les États membres le 28 mars 2007.
- (4) Dans le délai de soixante jours prévu à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 258/97, des objections motivées à la commercialisation des produits ont été formulées conformément à cette disposition.
- (5) En conséquence, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été consultée le 7 novembre 2007.
- (6) Le 13 mars 2009, dans l'avis scientifique du groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'innocuité de la purée et du concentré des fruits de *Morinda citrifolia* (noni) comme nouveaux ingrédients alimentaires, l'EFSA a conclu que la purée et le concentré du fruit de noni étaient sans danger pour l'ensemble de la population.

(7) Il ressort de l'évaluation scientifique que la purée et le concentré des fruits de *Morinda citrifolia* (noni) satisfont aux critères prévus à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 258/97.

(8) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La mise sur le marché dans l'Union de purée et de concentré des fruits de *Morinda citrifolia* (noni) conformes aux spécifications de l'annexe I, en tant que nouveaux ingrédients alimentaires pour les utilisations visées à l'annexe II, est autorisée.

Article 2

La purée de fruits de *Morinda citrifolia* autorisée par la présente décision est dénommée «purée de fruits de *Morinda citrifolia*» ou «purée de fruits de noni» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

Le concentré de fruits de *Morinda citrifolia* autorisé par la présente décision est dénommé «concentré de fruits de *Morinda citrifolia*» ou «concentré de fruits de noni» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

Article 3

Tahitian Noni International Inc., 333 West River Park Drive, Provo, Utah 84604, États-Unis, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 21 avril 2010.

Par la Commission

John DALLI

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.

ANNEXE I

Spécifications de la purée et du concentré des fruits de *Morinda citrifolia*

Description

Les fruits de *Morinda citrifolia* sont récoltés manuellement. Les pépins et la peau sont séparés mécaniquement de la purée de fruits. Après pasteurisation, la purée est conditionnée dans des conteneurs aseptiques et entreposée au froid.

Le concentré de *Morinda citrifolia* est préparé à partir de purée de *M. citrifolia* par traitement aux enzymes pectolytiques (50 à 60 °C pendant 1 à 2 heures). La purée est ensuite chauffée, afin que les pectinases soient neutralisés, et immédiatement refroidie. Le jus est séparé dans un décanteur centrifuge. Il est ensuite recueilli et pasteurisé, avant d'être concentré dans un évaporateur sous vide, passant de 6-8 degrés Brix à 49-51 degrés Brix dans le cas du concentré final.

Composition de la purée et du concentré des fruits de *Morinda citrifolia*

Humidité	89-93 %	48-53 %
Protéines	< 0,6 g/100 g	3-3,5 g/100 g
Lipides	< 0,2 g/100 g	< 0,04 g/100 g
Cendres	< 1 g/100 g	4,5-5 g/100 g
Glucides totaux	5-10 g/100 g	37-45 g/100 g
Fructose	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Glucose	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Fibres alimentaires	1,5-3 g/100 g	1,5-5 g/100 g
5,15-diméthylmorindol (*)	0,19-0,20 µg/mL	0,11-0,77 µg/mL
Lucidine (*)	Indétectable	Indétectable
Alizarine (*)	Indétectable	Indétectable
Rubiadine (*)	Indétectable	Indétectable

(*) Par un procédé HPLC-UV (chromatographie en phase liquide à haute performance à détection d'UV) développé et validé par le demandeur en ce qui concerne l'analyse des anthraquinones dans la purée et le concentré de *Morinda citrifolia*.

Limites de détection: 2,5 ng/mL (5,15-diméthylmorindol); 50,0 ng/mL (lucidine); 6,3 ng/mL (alizarine) et 62,5 ng/mL (rubiadine).

ANNEXE II

Utilisations de la purée et du concentré des fruits de *Morinda citrifolia*

Groupe d'utilisations	Taux maximal autorisé de fruit de <i>Morinda citrifolia</i>	
	purée	concentré
Bonbons/confiseries	45 g/100 g	10 g/100 g
Barres de céréales	53 g/100 g	12 g/100 g
Mélanges pour boissons nutritives en poudre (poids sec)	53 g/100 g	12 g/100 g
Boissons gazeuses	11 g/100 g	3 g/100 g
Crèmes glacées et sorbets	31 g/100 g	7 g/100 g
Yoghourts	12 g/100 g	3 g/100 g
Biscuits	53 g/100 g	12 g/100 g
Brioches, gâteaux et pâtisseries	53 g/100 g	12 g/100 g
Céréales pour petit déjeuner (grains entiers)	88 g/100 g	20 g/100 g
Confitures et gelées (conserves de fruits)	(*) 133 g/100 g	30 g/100 g
Produits à tartiner, garnitures et glaçages sucrés	31 g/100 g	7 g/100 g
Sauces condimentaires, pickles, sauces au jus de viande et condiments	88 g/100 g	20 g/100 g
Compléments alimentaires [conformément à la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾]	26 g par dose quotidienne, selon les recommandations du fabricant	6 g par dose quotidienne, selon les recommandations du fabricant

(*) En se fondant sur la quantité avant traitement préalable pour la fabrication de 100 g de produit.

⁽¹⁾ JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.