

KOMISIJOS SPRENDIMAS

2010 m. balandžio 21 d.

kuriuo leidžiama tiekti rinkai indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrę ir koncentratą kaip naują maisto sudedamąją dalį pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97

(pranešta dokumentu Nr. C(2010) 2397)

(Tekstas autentiškas tik anglų kalba)

(2010/228/ES)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 1997 m. sausio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 dėl naujų maisto produktų ir naujų maisto komponentų⁽¹⁾, ypač į jo 7 straipsnį,

kadangi:

- (1) 2006 m. balandžio 20 d. bendrovė *Tahitian Noni International Inc.* kompetentingoms Belgijos institucijoms pateikė prašymą leisti tiekti rinkai indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrę ir koncentratą kaip naują maisto sudedamąją dalį.
- (2) 2007 m. vasario 28 d. kompetentinga Belgijos maisto produktų vertinimo tarnyba pateikė pirminio vertinimo ataskaitą. Ataskaitoje ji daro išvadą, kad galima pritarti indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrės ir koncentrato naudojimui kaip maisto sudedamosios dalies.
- (3) 2007 m. kovo 28 d. Komisija persiuntė pirminio vertinimo ataskaitą visoms valstybėms narėms.
- (4) Per Reglamento (EB) Nr. 258/97 6 straipsnio 4 dalyje nustatytą 60 dienų laikotarpį remiantis ta nuostata buvo pateikta pagrįstų prieštaravimų dėl šio produkto tiekimo rinkai.
- (5) Todėl 2007 m. lapkričio 7 d. konsultuotasi su Europos maisto saugos tarnyba (toliau – EMST).
- (6) 2009 m. kovo 13 d. EMST Dietinių produktų, mitybos ir alergijos mokslininkų grupės nuomonėje, parengtoje pagal Europos Komisijos prašymą dėl indinės morindos (*Morinda citrifolia*) (*Noni*) vaisių tyrės ir koncentrato naudojimo kaip naujos maisto sudedamosios dalies saugos, padarė išvadą, kad *Noni* vaisių tyrė ir koncentratas yra saugūs žmonėms.

(7) Remiantis moksliniu vertinimu nustatyta, kad indinės morindos (*Morinda citrifolia*) (*Noni*) vaisių tyrė ir koncentratas atitinka kriterijus, nustatytus Reglamento (EB) Nr. 258/97 3 straipsnio 1 dalyje.

(8) Šiame sprendime numatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

1 straipsnis

Sąjungos rinkai galima tiekti I priede nurodytą indinės morindos (*Morinda citrifolia*) (*Noni*) vaisių tyrę ir koncentratą kaip naują maisto sudedamąją dalį, skirtą naudoti II priede išvardytoms paskirtims.

2 straipsnis

Šiuo sprendimu leidžiamos indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrės pavadinimas, nurodomas ženklinant jos turinčius maisto produktus, yra „Indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrė“ arba „*Noni* vaisių tyrė“.

Šiuo sprendimu leidžiamo indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių koncentrato pavadinimas, nurodomas ženklinant jo turinčius maisto produktus, yra „Indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių koncentratas“ arba „*Noni* vaisių koncentratas“.

3 straipsnis

Šis sprendimas skirtas *Tahitian Noni International Inc.* (333 West River Park DRIVE, Provo, Utah 84604, JAV).

Priimta Briuselyje 2010 m. balandžio 21 d.

Komisijos vardu

John DALLI

Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 43, 1997 2 14, p. 1.

I PRIEDAS

Indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrės ir koncentrato specifikacijos

Aprašymas

Indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių derlius nuimamas rankomis. Iš trinamų vaisių mechaniškai atskiriamos sėklos ir žievė. Pasterizuota tyrė supakuojama į sterilias pakuotes ir laikoma šaltai.

Indinės morindos (*Morinda citrifolia*) koncentratas ruošiamas iš *M. citrifolia* tyrės ją apdorojant pektolito enzimais (50–60 °C, 1–2 val.). Vėliau tyrė kaitinama siekiant sunaikinti pektinazes ir po to iš karto vėsinama. Sultys atskiriamos dekanteravimo centrifugoje, po to surenkamos ir pasterizuojamos, vėliau koncentruojamos vakuuminiam garintuve nuo 6–8 iki 49–51 brikso (galutinis koncentratas).

Indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrės ir koncentrato sudėtis

| | | |
|---------------------------------|-----------------|-----------------|
| Drėgnis | 89–93 % | 48–53 % |
| Baltymai | < 0,6 g/100 g | 3–3,5 g/100 g |
| Riebalai | < 0,2 g/100 g | < 0,04 g/100 g |
| Pelenai | < 1 g/100 g | 4,5–5 g/100 g |
| Bendras angliavandenių kiekis | 5–10 g/100 g | 37–45 g/100 g |
| Fruktozė | 0,5–2 g/100 g | 9–11 g/100 g |
| Gliukozė | 0,5–2 g/100 g | 9–11 g/100 g |
| Maistinės skaidulinės medžiagos | 1,5–3 g/100 g | 1,5–5 g/100 g |
| 5,15-dimetilmorindolas (*) | 0,19–0,20 µg/mL | 0,11–0,77 µg/mL |
| Lucidinas (*) | neaptikta | neaptikta |
| Alizarinas (*) | neaptikta | neaptikta |
| Rubiadinas (*) | neaptikta | neaptikta |

(*) Nustatyta pagal didelio slėgio skysčių chromatografijos naudojant UV detektorių metodą, pareiškėjo sukurtą ir patvirtintą dėl antrachinonų indinės morindos (*Morinda citrifolia*) tyrėje ir koncentrate tyrimo.

Aptikimo ribos buvo: 2,5 ng/mL (5,15 dimetilmorindolas); 50,0 ng/mL (lucidinas); 6,3 ng/mL (alizarinas) ir 62,5 ng/mL (rubiadinas).

II PRIEDAS

Indinės morindos (*Morinda citrifolia*) vaisių tyrės ir koncentrato naudojimo paskirtys

| Produktų, kuriose naudojama, grupės | Didžiausia naudojama indinės morindos (<i>Morinda citrifolia</i>) vaisių koncentracija | |
|--|--|---|
| | Tyrė | Koncentratas |
| Saldumynai, konditerijos gaminiai | 44,9 g/100 g | 10,2 g/100 g |
| Dribsnių batonėliai | 53 g/100 g | 12 g/100 g |
| Maistinių gėrimų mišinių milteliai (sausą masė) | 53 g/100 g | 12 g/100 g |
| Gazuoti gėrimai | 11 g/100 g | 2,5 g/100 g |
| Ledai ir šerbetas | 31,2 g/100 g | 7,1 g/100 g |
| Jogurtas | 11,8 g/100 g | 2,7 g/100 g |
| Sausainiai | 53 g/100 g | 12 g/100 g |
| Bandelės, tortai ir pyragai | 53 g/100 g | 12 g/100 g |
| Dribsniai (nesmulkintų grūdų) | 88,3 g/100 g | 20 g/100 g |
| Džemai ir drebučiai (vaisių konservai) | (*) 132,5 g/100 g | 30 g/100 g |
| Saldieji užtepai, užpildai ir glajus | 31,2 g/100 g | 7,1 g/100 g |
| Pikantiški padažai, marinatai, riebūs padažai ir prieskoniniai | 88,3 g/100 g | 20 g/100 g |
| Maisto papildai (pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2002/46/EB ⁽¹⁾) | 26,5 g gamintojo rekomenduojamoje paros dozėje | 6 g gamintojo rekomenduojamoje paros dozėje |

(*) Pagal neapdorotą kiekį, skirtą pagaminti 100 g galutinio produkto.

(¹) OL L 183, 2002 7 12, p. 51.