

BESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 21 april 2010

tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van puree en concentraat van de vruchten van *Morinda citrifolia* als nieuw voedselingsrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad

(Kennisgeving geschied onder nummer C(2010) 2397)

(Slechts de tekst in de Engelse taal is authentiek)

(2010/228/EU)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingsrediënten⁽¹⁾, en met name op artikel 7,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Op 20 april 2006 heeft Tahitian Noni International Inc. bij de bevoegde Belgische instanties een verzoek ingediend voor een vergunning om puree en concentraat van de vruchten van *Morinda citrifolia* als nieuw voedselingsrediënt in de handel te brengen.
- (2) Op 28 februari 2007 heeft de bevoegde Belgische instantie voor de beoordeling van voedingsmiddelen haar verslag van de eerste beoordeling uitgebracht. Daarin kwam zij tot de conclusie dat het gebruik van puree en concentraat van de vruchten van *Morinda citrifolia* als voedselingsrediënt aanvaardbaar was.
- (3) De Commissie heeft het verslag van de eerste beoordeling op 28 maart 2007 aan alle lidstaten toegezonden.
- (4) Binnen de in artikel 6, lid 4, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde termijn van 60 dagen zijn overeenkomstig die bepaling met redenen omklede bezwaren tegen het in de handel brengen van dit product ingediend.
- (5) Daarom is op 7 november 2007 de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) geraadpleegd.
- (6) In het wetenschappelijk advies „Scientific opinion of the Panel on Dietetic Products Nutrition and Allergies on a request from the European Commission on the safety of „*Morinda citrifolia* (Noni) fruit puree and concentrate” as a novel food ingredient” kwam de EFSA op 13 maart 2009 tot de conclusie dat puree en concentraat van de noni-vrucht veilig is voor de bevolking.

(7) Op basis van de wetenschappelijke beoordeling is vastgesteld dat puree en concentraat van de vrucht van *Morinda citrifolia* (noni) voldoen aan de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde criteria.

(8) De in dit besluit vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Artikel 1

Puree en concentraat van de vrucht van *Morinda citrifolia* (noni), zoals gespecificeerd in bijlage I, mag in de Unie in de handel worden gebracht als nieuw voedselingsrediënt voor het in bijlage II vermelde gebruik.

Artikel 2

De puree van de vrucht van *Morinda citrifolia* waarvoor bij dit besluit een vergunning wordt verleend, wordt op de etikettering van het levensmiddel dat het ingrediënt bevat, aangeduid met „puree van de vrucht van *Morinda citrifolia*” of „puree van de nonivrucht”.

Het concentraat van de vrucht van *Morinda citrifolia* waarvoor bij dit besluit een vergunning wordt verleend, wordt op de etikettering van het levensmiddel dat het ingrediënt bevat, aangeduid met „concentraat van de vrucht van *Morinda citrifolia*” of „concentraat van de nonivrucht”.

Artikel 3

Dit besluit is gericht tot Tahitian Noni International Inc., 333 West River Park Drive, Provo, Utah 84604, Verenigde Staten van Amerika.

Gedaan te Brussel, 21 april 2010.

Voor de Commissie

John DALLI

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 43 van 14.2.1997, blz. 1.

BIJLAGE I

Specificaties van puree en concentraat van de vrucht van *Morinda citrifolia*

Omschrijving:

De vruchten van *Morinda citrifolia* worden met de hand geoogst. Zaden en schil worden mechanisch van de gepureerde vruchten gescheiden. Na pasteurisatie wordt de puree in aseptische recipiënten verpakt en koud bewaard.

Concentraat van *Morinda citrifolia* wordt bereid door puree van *M. citrifolia* met pectolytische enzymen (50-60 °C gedurende 1-2 uur) te behandelen. Daarna wordt de puree verhit om de pectinasen te desactiveren, en vervolgens onmiddellijk gekoeld. Het sap wordt in een decanteercentrifuge afgescheiden. Het sap wordt vervolgens opgevangen en gepasteuriseerd, waarna het in een vacuümverdampers wordt geconcentreerd van 6 tot 8 brix tot 49 tot 51 brix in het uiteindelijke concentraat.

Samenstelling van puree en concentraat van de vrucht van <i>Morinda citrifolia</i>		
Vocht	89-93 %	48-53 %
Eiwitten	< 0,6 g/100 g	3-3,5 g/100 g
Vetten	< 0,2 g/100 g	< 0,04 g/100 g
As	< 1 g/100 g	4,5-5 g/100 g
Totaal koolhydraten	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
Voedingsvezels	1,5-3 g/100 g	1,5-5 g/100 g
5,15-Dimethylmorindol (*)	0,19-0,20 µg/ml	0,11-0,77 µg/ml
Lucidine (*)	Niet detecteerbaar	Niet detecteerbaar
Alizarine (*)	Niet detecteerbaar	Niet detecteerbaar
Rubiadine (*)	Niet detecteerbaar	Niet detecteerbaar

(*) Bij een HPLC-uv-methode die door de aanvrager is ontwikkeld en gevalideerd voor de analyse van antrachinonen in puree en concentraat van *Morinda citrifolia*.

Aantoonbaarheidsgrenzen: 2,5 ng/ml (5,15-dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidine); 6,3 ng/ml (alizarine) en 62,5 ng/ml (rubiadine).

BIJLAGE II

Gebruik van puree en concentraat van de vrucht van *Morinda citrifolia*

Gebruiksgroep	Maximale gebruikconcentratie van de vrucht van <i>Morinda citrifolia</i>	
	puree	concentraat
Snoep/suikergoed	45 g/100 g	10 g/100 g
Graanrepen	53 g/100 g	12 g/100 g
Poeder voor voedingsdrankjes (droog gewicht)	53 g/100 g	12 g/100 g
Koolzuurhoudende dranken	11 g/100 g	3 g/100 g
Ijs en sorbet	31 g/100 g	7 g/100 g
Yoghurt	12 g/100 g	3 g/100 g
Koekjes	53 g/100 g	12 g/100 g
Brioche, cake en gebak	53 g/100 g	12 g/100 g
(Volkoren) ontbijtgranen	88 g/100 g	20 g/100 g
Vruchtenjam en -gelei	(*) 133 g/100 g	30 g/100 g
Zoete smeerpasta's, vullingen en suikerglazuur	31 g/100 g	7 g/100 g
Hartige sauzen, pickles, jus en kruiden	88 g/100 g	20 g/100 g
Voedingssupplementen (overeenkomstig Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾)	26 g per door de fabrikant aanbevolen dagelijkse dosis	6 g per door de fabrikant aanbevolen dagelijkse dosis

(*) Gebaseerd op de hoeveelheid vóór bewerking voor 100 g product.

⁽¹⁾ PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.