

DECIZIA COMISIEI

din 21 aprilie 2010

de autorizare a introducerii pe piață a piureului și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia* ca ingredient alimentar nou în temeiul Regulamentului (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului

[notificată cu numărul C(2010) 2397]

(Numai textul în limba engleză este autentic)

(2010/228/UE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 ianuarie 1997 privind alimentele și ingredientele alimentare noi⁽¹⁾, în special articolul 7,

întrucât:

- (1) La 20 aprilie 2006, Tahitian Noni International Inc. a înaintat autorităților competente din Belgia o cerere de introducere pe piață a piureului și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia* ca ingredient alimentar nou.
- (2) La 28 februarie 2007, organismul competent de evaluare a produselor alimentare din Belgia a emis un raport de evaluare inițială. În acest raport, el a concluzionat că utilizarea piureului și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia* ca ingredient alimentar era acceptabilă.
- (3) Comisia a transmis raportul de evaluare inițială tuturor statelor membre la data de 28 martie 2007.
- (4) În cursul intervalului de 60 de zile prevăzut la articolul 6 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 258/97 s-au formulat obiecții motivate față de comercializarea acestui produs, în conformitate cu dispoziția menționată anterior.
- (5) Prin urmare, la 7 noiembrie 2007 a fost consultată Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA).
- (6) La 13 martie 2009, în avizul științific al Grupului pentru produse dietetice, nutriție și alergii, emis la cererea Comisiei Europene, cu privire la siguranța „piureului și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia* (Noni)” ca ingredient alimentar nou, EFSA a concluzionat că piureul și concentratul de fructe Noni sunt sigure pentru ansamblul populației.

(7) Pe baza evaluării științifice, s-a stabilit că piureul și concentratul de fructe de *Morinda citrifolia* (Noni) respectă criteriile stabilite la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 258/97.

(8) Măsurile prevăzute în prezenta decizie sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Piureul și concentratul de fructe de *Morinda citrifolia* (Noni), în conformitate cu specificațiile din anexa I, pot fi introduse pe piața Uniunii ca ingredient alimentar nou pentru utilizările enumerate în anexa II.

Articolul 2

Denumirea piureului de fructe de *Morinda citrifolia* autorizat prin prezenta decizie, specificată pe eticheta produselor alimentare care conțin acest ingredient, este „piure de fructe de *Morinda citrifolia*” sau „piure de fructe Noni”.

Denumirea concentratului de fructe de *Morinda citrifolia* autorizat prin prezenta decizie, specificată pe eticheta produselor alimentare care conțin acest ingredient, este „concentrat de fructe de *Morinda citrifolia*” sau „concentrat de fructe Noni”.

Articolul 3

Prezenta decizie se adresează Tahitian Noni International Inc., 333 West River Park Drive, Provo, Utah 84604, SUA.

Adoptată la Bruxelles, 21 aprilie 2010.

Pentru Comisie

John DALLI

Membru al Comisiei

(¹) JO L 43, 14.2.1997, p. 1.

ANEXA I

Specificațiile piureului și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia*

Descriere:

Fructele de *Morinda citrifolia* sunt recoltate manual. Semințele și coaja sunt separate mecanic de piureul de fructe. După pasteurizare, piureul este ambalat în containere aseptice și depozitat la rece.

Concentratul de *Morinda citrifolia* se prepară din piureul de *Morinda citrifolia* prin tratarea cu enzime pectinolitice (50-60 °C timp de 1-2 h). Piureul este apoi încălzit, pentru a neutraliza pectinazele și apoi este imediat răcit. Sucele este separat într-un decantor centrifugal. Apoi sucul este colectat și pasteurizat, înainte de a fi concentrat într-un evaporator cu vid, de la 6-8 grade Brix la 49-51 grade Brix în cazul concentratului final.

Compoziția piureului și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia*

Umiditate	89-93 %	48-53 %
Proteine	< 0,6 g/100 g	3-3,5 g/100 g
Grăsimi	< 0,2 g/100 g	< 0,04 g/100 g
Cenușă	< 1 g/100 g	4,5-5 g/100 g
Glucide totale	5-10 g/100 g	37-45 g/100 g
Fructoză	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Glucoză	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Fibre alimentare	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
Lucidin (*)	Nedetectabil	Nedetectabil
Alizarin (*)	Nedetectabil	Nedetectabil
Rubiadin (*)	Nedetectabil	Nedetectabil

(*) Printr-o metodă HPLC-UV dezvoltată și validată de solicitant pentru analiza antrachinonelor în piureul și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia*.

Limitele de detecție: 2,5 ng/mL (5,15-dimetilmorindol); 50,0 ng/mL (lucidin); 6,3 ng/mL (alizarin) și 62,5 ng/mL (rubiadin).

ANEXA II

Utilizările piureului și concentratului de fructe de *Morinda citrifolia*

Grup de utilizări	Nivelul maxim de utilizare pentru fructul de <i>Morinda citrifolia</i>	
	piure	concentrat
Bomboane/produse de cofetărie	45 g/100 g	10 g/100 g
Batoane din cereale	53 g/100 g	12 g/100 g
Amestecuri sub formă de praf pentru băuturi nutritive (greutate uscată)	53 g/100 g	12 g/100 g
Băuturi gazoase	11 g/100 g	3 g/100 g
Înghețată și șerbet	31 g/100 g	7 g/100 g
Iaurt	12 g/100 g	3 g/100 g
Biscuiți	53 g/100 g	12 g/100 g
Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	53 g/100 g	12 g/100 g
Cereale pentru micul dejun (cereale integrale)	88 g/100 g	20 g/100 g
Dulcețuri și jeleuri (fructe conservate)	(*) 133 g/100 g	30 g/100 g
Creme dulci tartinabile, pentru umpluturi și pentru glasat	31 g/100 g	7 g/100 g
Sosuri aromatice, marinate, sucuri de carne și condimente	88 g/100 g	20 g/100 g
Suplimente alimentare [în conformitate cu Directiva 2002/46/CE a Parlamentului European și a Consiliului (1)]	26 g per doză zilnică, în conformitate cu recomandările producătorului	6 g per doză zilnică, în conformitate cu recomandările producătorului

(*) Pe baza cantității înainte de prelucrarea prealabilă pentru a produce 100 g de produs final.

(1) JO L 183, 12.7.2002, p. 51.