

Maisons-Alfort, le 12 octobre 2004

AVIS n°2

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'équivalence en substance d'un jus de noni tahitien avec un autre jus de noni autorisé par décision du 5 juin 2003 du Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de la Commission européenne

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 29 avril 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 26 avril 2004 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation de l'équivalence en substance d'un jus de noni tahitien avec un autre jus de noni autorisé par décision du 5 juin 2003 du Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de la Commission européenne.

Dans son avis daté du 15 juillet 2004, l'Afssa avait souhaité que lui soient communiqués :

- L'avis de l'Autorité danoise relatif à l'évaluation du jus de noni commercialisé sous une autre marque considérée comme identique à celui du pétitionnaire ;
- Les éventuels résultats des recherches de mycotoxines pratiquées sur le jus de noni tahitien.

Dans son courrier daté du 4 août 2004, la Dgccrf a fait parvenir l'avis de l'Autorité danoise ainsi que des éléments de réponse sur les éventuels résultats de recherche de mycotoxines. Suite à ce courrier, l'Afssa estime que :

1. Concernant les mycotoxines

Considérant que les mycotoxines suivantes ont, jusqu'à présent, été retrouvées dans les fruits et produits à bas de fruits :

- La patuline, essentiellement retrouvée dans les jus de pomme. La patuline est produite par des *Aspergillus* qui se développent surtout en régions subtropicales et tropicales et les *Penicillium* qui prédominent dans les sols et denrées des régions tempérées.
- L'ochratoxine A (OTA), contaminant reconnu du raisin est produit par d'autres *Aspergillus* et *Penicillium*.
- On peut noter qu'un cas de zéaralénone a été rapporté sur des bananes ;

Considérant que pour les autres mycotoxines connues (aflatoxines, trichothécènes, fumonisines), leur présence n'a pas été relevée dans les jus de fruits ;

[Un tableau présentant ces mycotoxines, les denrées alimentaires contaminées, les champignons producteurs, les conditions de développement de la moisissure et de toxinogénèse est joint à l'avis].

Considérant que l'étape de pressage est réalisée sur fruit entier, alors que le procédé utilisé par Morinda Inc. élimine le péricarpe et les graines du fruit avant pressage ;

Considérant que, plus globalement, les informations relatives à la durée et au déroulement des étapes du procédé de fabrication du produit ne sont pas précisées ;

Considérant que pour ce jus de noni, le risque lié à la présence de mycotoxines est à apprécier en fonction des conditions climatiques et environnementales relatives à sa culture, à son stockage ; qu'en outre, aucune information sur les conditions de développement de ces champignons dans ces régions n'est disponible ;

Considérant que la Dgccrf rappelle qu'il appartient aux sociétés de procéder aux contrôles permettant de s'assurer que les dispositions relatives au règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires, et aux autorités de contrôle de vérifier que ces mesures sont mises en œuvre ; que la Dgccrf indique également que les mycotoxines sont des contaminants qui ne doivent pas être considérées comme des substances indésirables au sens de l'article 3.4 du règlement (CE) n° 258/97, ces dernières étant définies comme des agents toxiques ou facteurs anti-nutritionnels intrinsèques ou résultant du procédé de fabrication, à l'exception des contaminants ;

⇒ Considérant notamment que le fruit entier est utilisé dans l'étape de pressage des fruits, l'Afssa estime alors que la nature des toxines à rechercher prioritairement dans ces jus sont la patuline et l'OTA sans toutefois préjuger de l'absence d'autres mycotoxines dans le jus de noni.

2. Concernant le dosage des anthraquinones

Considérant que le rapport d'évaluation de l'équivalence en substance du même jus de noni par les Autorités danoises indique que le pétitionnaire a fourni un document montrant que les concentrations en anthraquinones du produit sont inférieures au seuil de détection de 0,05 %. Considérant que dans ses avis du 9 mars 2004 et du 15 juillet 2004, l'Afssa a préconisé une méthode d'analyse spectrophotométrique des anthraquinones, réalisée après hydrolyse du produit, à une longueur d'onde optimale, qui permettrait de s'assurer de l'absence de substances à risque ;

⇒ L'Afssa souhaiterait que la méthode utilisée pour les dosages lui soit communiquée afin d'exclure tout risque lié à la présence de dérivés anthracéniques libres ou combinés.

L'Afssa estime que sous réserve de la validité de la méthode d'évaluation de recherche des anthraquinones, ce jus de noni est substantiellement équivalent avec le jus commercialisé par la société Morinda Inc.

Martin HIRSCH