

Maisons-Alfort, le 16 décembre 2004

AVIS

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

Par courrier reçu le 10 juin 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 8 juin 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.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 21 octobre 2004, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que le jus de noni est obtenu à partir du fruit de *Morinda citrifolia*, plante appartenant à la famille des Rubiacées et produite à Tahiti ; que le jus de noni proposé par la société Morinda Inc. a été évalué selon le règlement CE n° 258/97 relatif aux nouveaux ingrédients et nouveaux aliments et que le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de la Commission européenne a rendu, le 5 juin 2003, une décision autorisant la mise sur le marché de ce jus ; que le pétitionnaire souhaite démontrer une équivalence en substance de son produit avec le jus de noni de Morinda Inc. ; que le pétitionnaire doit se conformer à la procédure indiquée à l'article 3 paragraphe 4 du règlement précité, relatif aux aliments qui sont « substantiellement équivalents à des aliments ou ingrédients alimentaires existants en ce qui concerne leur composition, leur valeur nutritive, leur métabolisme, l'usage auquel ils sont destinés et leur teneur en substances indésirables » ;

Considérant que le jus proposé par le pétitionnaire est réalisé à partir de l'espèce *Morinda citrifolia* ; que l'équivalence botanique avec l'espèce utilisée par Morinda Inc. est vérifiée ;

Considérant que le jus de fruit brut est soumis à un processus de fermentation avec contrôle du pH et de la densité ; que le jus est ensuite pasteurisé à 80 °C pendant 25 secondes puis refroidi à 70 °C ; que les bouteilles sont remplies à chaud avant d'être stockées à 4°C et conditionnées dans des cartons après étiquetage ; que les informations relatives à l'étape de fermentation telles la nature de la (ou des) souche(s) utilisée(s) pour un éventuel ensemencement ainsi que la durée de l'étape de fermentation, ne sont pas fournies par le pétitionnaire ;

Considérant que les résultats d'analyse nutritionnelle du produit sont strictement identiques aux valeurs observées dans le jus non fermenté commercialisé par Morinda Inc. ; que la fermentation aérobie des jus de fruits entraîne, entre autre, une métabolisation des oses aboutissant à la formation de sucres complexes, d'alcool et d'autres produits issus de la fermentation ; que l'analogie en terme de composition nutritionnelle, constatée entre un jus fermenté et l'autre pas, semble anormale ; qu'il conviendrait alors de faire une analyse du profil chimique du jus de noni avant et après l'étape de fermentation ;

Considérant que le produit fini est marron foncé et a un pH de 3,7 ; que les teneurs en bactéries, levures, moisissures, métaux lourds sont conformes aux normes et ne présentent pas de risque pour la santé ; que les analyses des anthraquinones lucidine et rubiadine indiquent des teneurs inférieures à 1 mg/kg ; que de telles teneurs ne présentent pas de risque pour le consommateur,

L'afssa estime qu'en raison des doutes sur la véracité des résultats d'analyse nutritionnelle du jus fermenté, l'équivalence en substance du jus de noni ici évalué avec celui autorisé par le Comité scientifique de l'alimentation humaine ne peut être accordée.

Afin de juger de l'évolution de la composition chimique au cours du procédé de fabrication, l'Afssa souhaite qu'une comparaison entre les profils chimiques du jus de noni immédiatement après obtention à partir du fruit frais et du jus obtenu après fermentation soit fournie par le pétitionnaire.

Martin HIRSCH