

Maisons-Alfort, le 16 décembre 2004

## AVIS<sup>1</sup>

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'équivalence en substance d'un jus de noni hawaïen 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 11 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 hawaïen 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-Hawaï~~ ; 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 est obtenu à partir du noni de l'espèce *Morinda citrifolia* cultivée à Hawaï ; que l'équivalence botanique avec l'espèce utilisée par Morinda Inc. est vérifiée ;

Considérant que le jus de noni ne subit pas d'étape de fermentation ; qu'il est produit après récolte des fruits jaunes et blancs, pelage partiel, maturation sur une table 1 à 2 jours afin d'atteindre une consistance molle, pressage puis deux étapes de filtration qui permettent l'élimination des peaux et graines ; qu'avant embouteillage, le jus est pasteurisé à 87 °C pendant 2 minutes puis refroidi et placé dans des containers ;

Considérant que le produit contient plus de vitamine C que le jus Morinda Inc. : 93 mg/100 mL contre 3 à 25 mg/100 g ; qu'en outre, les 3 acides aminés les plus concentrés sont différents du jus Morinda Inc. : asparagine, alanine et sérine à des taux de 24,2 ; 23,7 et 10,1 mg/100 mL contre l'acide aspartique, l'acide glutamique et l'arginine à des taux de 70 ; 40 et 40 mg/100 mg ; que ces différences ne présentent pas de risque sanitaire ;

Considérant que les dosages de lucidine et de rubiadine montrent que leur concentration est inférieure à 10 µg/kg ; que de telles teneurs ne présentent pas de risque pour le consommateur ; que la recherche d'isoflavones est, de façon normale, négative et que les résultats d'analyse microbiologique et des contaminants sont conformes aux normes,

<sup>1</sup> **attention, cet avis est annulé et remplacé par l'avis du 7 février 2005**

L'Afssa estime que l'équivalence en substance du jus de noni ici évalué avec le jus de noni commercialisé par Morinda Inc. est vérifiée.

Cependant, l'Afssa indique également que des poudres, lotions et tisanes dérivées du fruit de noni sont proposées par le pétitionnaire et que ces produits n'ont pas fait l'objet d'une évaluation selon le règlement CE n° 258/97.

**Martin HIRSCH**