

Maisons-Alfort, le 13 janvier 2006

AVIS

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

LA DIRECTRICE GENERALE

Par courrier reçu le 3 février 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 1^{er} février 2005 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 au stade de « produit en vrac » 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 24 novembre 2005, 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 deux publications autrichiennes de 2005 font état de trois cas d'hépatite qui pourraient être imputés à la prise de jus de noni ; que l'AFSSA a publié sur son site internet un communiqué destiné aux consommateurs¹ attirant notamment l'attention sur le respect de la consommation maximale de 30 mL de jus de noni par jour recommandée par le fabricant pour le produit initial, ainsi qu'un point technique² relatif au dosage des anthraquinones ;

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

Considérant que les fruits sont récoltés selon un cahier des charges précis, qui impose aux récolteurs le ramassage des fruits entiers et intacts, un contrôle du stade de maturation, la vérification de l'absence de feuilles et d'autres éléments étrangers, un lavage des fruits à l'eau claire et un premier séchage (pas plus de 48 heures) avant expédition ; que les agriculteurs/récolteurs sont sélectionnés en fonction de la qualité de leurs installations et de leurs équipements ; que les fruits sont issus de récoltes sauvages ou de cultures ;

Considérant que les fruits réceptionnés pour la production, sont triés (élimination de fruits endommagés pendant le transport) puis à nouveau lavés et séchés au soleil 24 heures, jusqu'au stade Nono PE (stade où l'évolution du fruit est très rapide avec des risques de fermentation) ;

¹ Communiqué sur le jus de noni du 14 octobre 2005.

² Point technique d'information relatif au jus de noni : méthode de dosage des dérivés anthracéniques totaux. Ces deux documents sont disponibles sur le site internet de l'Afssa à l'adresse suivante :

<http://www.afssa.fr/Objet.asp?ldObj=32108&Pge=0&CCH=051222104928;26;4&cwSID=77C52F83E78347039C3B7DC979D2CA7E&AID=0>

que l'enveloppe du fruit est séparée, ainsi que les graines par passage dans une presse ; que cette purée fluide est séparée en un jus (filtrat 60%) et une pulpe (rétentat 40%) par filtration ;

Considérant que le pétitionnaire justifie l'absence de pasteurisation de son produit en raison de l'absence de risque de fermentation et que cela permet de garantir les propriétés organoleptiques du jus de noni ; qu'en revanche, il recommande « une étape de stabilisation finale de type pasteurisation, flash pasteurisation ou toute autre méthode de conservation validée » à l'industriel conditionneur avant mise sur le marché pour les consommateurs ; que les analyses de deux lots indiquent une teneur en éthanol de 1.35 g/L et 3.51 g/L ;

Considérant que l'équivalence en substance est vérifiée sur le plan de la composition nutritionnelle du produit ;

Considérant que le pétitionnaire reprend la dose journalière de consommation prévue de 30 mL de jus de noni pur ou en association avec d'autres jus de fruits ;

Considérant que les teneurs en mycotoxines, patuline et ochratoxine A, sont inférieures aux seuils de détection respectifs de 10 µg/kg et 0,2 µg/kg ; que les résultats de recherches en bactéries, levures, moisissures et mycotoxines n'appellent pas de commentaire particulier ;

Considérant que la recherche d'antraquinones a été réalisée par chromatographie couche mince :

- dépôts réalisés avec et sans hydrolyse et par concentration d'ordre 5 dans du méthanol ;
- deux solvants de migration ont été employés selon qu'il y avait ou non eu hydrolyse ;
- recherche par fluorescence à 254 nm, absorption orange-brun à 365 nm ; et pulvérisation de potasse ou d'acétate de magnésium.

Considérant que le pétitionnaire signale « une bande en fluorescence au front du solvant, après hydrolyse acide dans les deux jus testés mais non révélée en visible » ; qu'il ne s'agit probablement pas de dérivés anthracéniques sous forme d'antraquinones mais qu'il pourrait s'agir d'antrones ou d'antranols ; que ces conditions de recherche apparaissent acceptables et qu'elles sont suffisamment sensibles pour écarter tout risque potentiellement lié à des antraquinones dans des jus ainsi préparés ;

Considérant l'absence d'étiquetage du produit dû à sa présentation en vrac,

L'Afssa estime que la composition nutritionnelle du produit vrac examiné peut être considérée comme substantiellement équivalente au jus Morinda Inc.

Dans la mesure où il s'agit d'un « produit en vrac » non stabilisé, l'Afssa estime ne pas être en mesure de statuer sur l'absence de risque de fermentation ou de développement microbien au cours des étapes ultérieures conduisant à un produit fini.

L'Afssa rappelle par ailleurs que dans la décision européenne autorisant la mise sur le marché du jus de noni Morinda Inc., aucune allégation de bénéfice pour la santé n'a été revendiquée et documentée lors de l'évaluation de ce nouvel aliment, présenté comme un simple jus de fruit sur le plan nutritionnel.

En attendant que l'origine des cas d'hépatite soit clairement élucidée, l'Afssa souhaite rappeler aux consommateurs de jus de noni de respecter des conditions d'emploi proposées par le fabricant du produit lors de son évaluation, à savoir une recommandation de consommation maximale de 30 mL par jour.

A l'occasion de ce dossier, l'Afssa estime qu'il serait souhaitable de réfléchir à la mise en place d'un système de « nutri-vigilance » : vigilance de la sécurité des produits alimentaires.