

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 de République Dominicaine 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 26 juillet 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 21 juillet 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 de République Dominicaine 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 manuellement, triés, débarrassés des feuilles et tiges « pour éviter la présence d'anthraquinones dans le produit fini » ; qu'ils sont ensuite soumis à une laveuse/sècheuse, sur le site même de la collecte, puis mis en sacs plastique et transportés à l'usine en moins de 24 heures ; que les fruits entiers (épicarpe compris) sont placés dans des cuves inox et subissent une période de maturation de 10 semaines au terme de laquelle 60% du contenu en jus des fruits se sont écoulés naturellement des fruits ainsi vieillis ; que le premier jus ainsi écoulé est filtré ; que le résidu (pulpe et graines) est pressé à froid, ce second jus filtré est additionné au premier jus ; que le jus est une nouvelle fois filtré puis pasteurisé trois secondes à

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/Object.asp?IdObj=32108&Pge=0&CCH=051222104928:26:4&cwSID=77C52F83E78347039C3B7DC979D2CA7E&AID=0>

87,5°C et embouteillé ou placé en réservoirs ; que le procédé utilisé diffère de celui de Morinda Inc. par un « vieillissement du fruit » qui s'apparente à la méthode traditionnelle hawaïenne ; qu'en outre, c'est le fruit entier qui est utilisé et non le fruit pelé et épépiné ; que le produit embouteillé est un jus de fruit pur ;

Considérant que l'autorité compétente du Royaume-Uni a reconnu une équivalence en substance pour ces produits ; que les autorités britanniques ont indiqué que « la maturation de 10 semaines adoucit le goût et fonce le produit, qu'il n'y a pas de production significative d'alcool (0,03 % v/v), que la sécurité bactériologique est jugée bonne du fait de la pasteurisation ; que les teneurs en acides aminés sont quelque peu modifiées par protéolyse mais comparables à celles des jus de fruits ; que la maturation prolongée pourrait favoriser des risques de contamination par des mycotoxines mais il est reconnu que les procédures de contrôle minimisent ce risque de contamination » ;

Considérant que des analyses nutritionnelles montrent l'équivalence nutritionnelle avec le jus commercialisé par Morinda Inc ; que les résultats de recherches de microorganismes et de mycotoxines n'appellent pas de commentaire particulier ;

Considérant qu'une méthode d'estimation des anthraquinones a été développée ; qu'il s'agit d'une méthode CLHP (Chromatographie Liquide Haute Performance) non détaillée dans le dossier ; que cette méthode a été déposée et validée par les Autorités Alimentaires Allemandes ; que cette méthode est sensible à 10 ppb (10 µg/kg) ; que ce seuil est jugé comme suffisant pour écarter un risque potentiel avec ce type de substances dans des organes récoltés et triés selon les spécifications du pétitionnaire ; que seulement la lucidine et la rubiadine libres ont été spécifiquement recherchées et qu'elles sont en deçà du seuil de quantification ; que ces résultats permettent d'écarter tout risque de présence de lucidine et rubiadine à des doses toxiques et que ces substances apparaissent, en l'état des connaissances actuelles, comme les principaux traceurs dont il convient d'évaluer les concentrations dans le fruit ;

Considérant que l'étiquetage du produit n'est pas présenté par le pétitionnaire ; que le fabricant a prévu une dose recommandée de 30 mL de jus de noni par jour,

L'Afssa estime que la composition nutritionnelle du produit examiné peut être considérée comme substantiellement équivalente au jus Morinda Inc. Le Comité considère cependant que la méthode détaillée du dosage des anthraquinones devrait figurer dans le dossier présenté.

L'Afssa rappelle que à l'occasion de 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 trois 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.