

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 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.

L'évaluation de l'équivalence en substance du jus de noni tahitien avec le jus de Noni Morinda Inc. (saisine liée n° 2003-SA-0303) autorisé par décision communautaire comme nouvel aliment a été traitée lors du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » du 18 décembre 2003. Dans son avis daté du 9 mars 2004, l'Afssa avait estimé que le jus de noni tahitien n'était pas substantiellement équivalent sur la base des arguments suivants :

- L'équivalence nutritionnelle n'est pas vérifiée pour le glucose et le fructose : les concentrations en glucose et fructose du produit sont au moins trois fois inférieures à celles du jus de noni de Morinda Inc. Les concentrations des autres macro- et micro-nutriments sont semblables ;
- Le manque de données sur les procédés de fabrication ne permet pas de montrer que les jus de noni du pétitionnaire et de Morinda Inc. sont identiques ;
- On ne peut exclure le risque de fermentation du produit avant conditionnement ;
- L'absence d'analyse de mycotoxines ne permet pas d'exclure le risque lié à ces composés ;
- Il existe un risque lié à la présence de lucidine et de rubiadine. Une analyse spectrophotométrique des anthraquinones, réalisée après hydrolyse du produit, à une longueur d'onde optimale, permettrait de s'assurer de l'absence de substances à risque ;
- La dose recommandée de 30 mL/j n'est pas justifiée, que ce soit pour des considérations nutritionnelles ou « de tradition » ;
- Les allégations de santé relatives au jus de noni et revendiquées dans le site internet du pétitionnaire sont abusives et représentent un fort risque de tromperie du consommateur.

Entre-temps, une notification en date du 6 février 2004 a informé les Etats membres que l'équivalence en substance du même jus, commercialisé au Danemark sous une autre marque, avait été reconnue par les autorités danoises, après évaluation du même dossier technique que celui fourni aux autorités françaises.

Dans un courrier du 9 mars 2004, le pétitionnaire dit répondre à « toutes les précisions de l'Afssa » dans les compléments d'informations envoyés. Il est une nouvelle fois demandé à l'Afssa d'indiquer « à la lumière des informations transmises par le pétitionnaire, les raisons précises d'estimer que l'usage de ce jus de noni présente des risques pour la santé humaine ».

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 27 mai 2004, l'Afssa rend la note suivante :

1. Les données relatives aux procédés de récolte et de stockage ne sont toujours pas précisées, en particulier :

- Les lieux mêmes de récolte : une récolte sur d'autres îles que Tahiti pourrait impliquer une possibilité d'évolution des fruits pendant des phases de transport, or il est rappelé que le fruit évolue très vite au stade terminal de maturation ;
- Les délais entre la récolte et l'obtention du jus au bas de son extracteur ;
- Les délais de maintien des fruits dans la cuve selon les modalités du pressage (technique dite du « presse purée »).

En outre, les nouvelles informations fournies sur le protocole de fabrication restent très succinctes et imprécises. En effet, la durée des différentes étapes de fabrication (presse, décantation, temps de stockage dans les différentes cuves, taille des lots, température des cuves) laisse craindre la possibilité de processus de fermentation.

Enfin, ces informations relatives aux procédés de récolte, de stockage et de fabrication du jus de noni permettraient de vérifier l'absence de variabilité dans la composition d'un produit d'un lot à l'autre.

2. L'absence de données précédemment énoncées laisse craindre le développement de mycotoxines par des champignons potentiellement présents sur la peau de fruits de noni. L'Afssa estime que ces contaminants doivent être considérés comme des substances indésirables et que leur teneur dans le produit doit donc être évaluée selon l'article 3.4 du règlement (CE) n° 258/97.

3. Le pétitionnaire ne fournit pas de nouvelle analyse, selon la méthode préconisée par l'Afssa, pour rechercher l'éventuelle présence de composés hydroxyanthracéniques (lucidine et rubiadine) dans son jus de noni. L'Afssa considère qu'il existe toujours un risque lié à la présence de ces composés, apportés soit pendant la fabrication par la présence éventuelle de feuilles ou par une présence naturelle dans le fruit entier.

4. Les autres points soulevés dans l'avis de l'Afssa relatifs à la teneur en sucre, à la dose journalière préconisée et au site internet n'appellent plus de commentaire.

L'Afssa souhaiterait en conséquence que lui soient communiqués :

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

Martin HIRSCH