



Maisons-Alfort, le 23 février 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'équivalence substantielle d'un jus de noni avec le jus de *Morinda citrifolia* L.

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 1 octobre 2008, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 30 septembre 2008 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 avec le jus de *Morinda citrifolia*.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 21 novembre 2008, l'Afssa rend l'avis suivant :

Contexte

Il s'agit d'une demande d'équivalence en substance avec le premier jus dont la commercialisation a été autorisée le 5 juin 2003, dans le cadre du règlement n°258/97. Cette demande doit se conformer au paragraphe 4 de l'article 3 de ce règlement. Il s'agit de vérifier si le produit proposé par le pétitionnaire est «substantiellement équivalent » au jus sus cité, « en ce qui concerne la composition, la valeur nutritive, le métabolisme, l'usage auquel il est destiné et la teneur en substances indésirables».

Concernant l'origine et le mode de production

L'espèce végétale est *Morinda citrifolia* L., c'est-à-dire la même espèce que celle qui est utilisée pour le jus de noni accepté en 2003. Cette espèce ne comporte pas de sous-espèces ou chimiotype, ce qui écarte tout risque de composition variable, en particulier en ce qui concerne des métabolites secondaires.

Les fruits sont collectés, triés manuellement afin d'éliminer tous débris de tiges ou de feuilles puis envoyés à l'usine où s'effectue le pressage et le conditionnement qui est situé sur le lieu de culture. Le risque d'altération des fruits lors du transport est ainsi évité.

Les fruits entiers sont placés dans des cuves de maturation pendant une période de 10 semaines au terme de laquelle 50 à 60% du contenu en jus des fruits se sont écoulés naturellement. Ce premier jus ainsi écoulé est filtré. Le résidu (pulpe et graines) est pressé à froid, ce second jus obtenu est filtré puis additionné au premier jus. Après une ultime filtration, le mélange est stocké dans l'attente de pasteurisation qui est réalisée le jour même. Avant le conditionnement, le jus est pasteurisé trois secondes à 87,5°C (flash pasteurisation). Les produits sont conditionnés immédiatement après la pasteurisation dans des bouteilles préalablement stérilisées et stockées en emballage sous vide puis étiquetées.

Ce procédé diffère de celui utilisé par le pétitionnaire dont le jus est autorisé depuis 2003, méthode qui s'apparente à la méthode traditionnelle utilisée en Polynésie, en raison de la maturation des fruits de 10 semaines. L'Afssa, dans un précédent avis a reconnu une équivalence en substance pour des jus de noni produits selon ce même procédé et celui autorisé en 2003.

Concernant la composition nutritionnelle du produit

Concernant la composition nutritionnelle, le produit du pétitionnaire a une teneur en eau plus élevée que les autres jus déjà examinés et moins de sucres (glucose et fructose) ce qui se traduit par une teneur en résidu sec et une valeur énergétique réduite de moitié par rapport au jus autorisé en 2003.

Cette diminution de la teneur en sucres pourrait être due à un processus de fermentation qui serait intervenu pendant la période de 10 semaines de maturation en cuve. L'Afssa souhaite que le pétitionnaire s'assure que ce type de maturation n'entraîne pas de production significative d'alcool.

Concernant la recherche de substances indésirables

Les bulletins d'analyse fournis par le pétitionnaire montrent des résultats satisfaisants concernant les contaminants potentiels (levures, moisissures, Salmonelles, entérobactéries et Alicyclobacillus) et les pesticides résiduels. Aucune donnée n'est fournie concernant la présence de métaux lourds.

Les teneurs en mycotoxines ont été évaluées et n'appelle pas de remarques.

L'Afssa regrette l'absence de données relatives à la présence de métaux lourds.

En ce qui concerne la recherche d'anthraquinones, le pétitionnaire a seulement estimé la teneur en rubiadine et lucidine, anthraquinones trouvés dans la racine mais absents dans les fruits, à des taux inférieurs aux seuils respectifs de détection de 1 et 10 mg/kg par une méthode de Chromatographie Liquide Haute Performance (HPLC). Cette méthode a été déposée et validée par les Autorités Alimentaires Allemandes.

Le seuil de détection de cette méthode est jugé suffisant pour écarter un risque potentiel de présence de lucidine et rubiadine à des doses jugées comme toxiques.

Concernant la consommation et le niveau d'utilisation prévue

Le pétitionnaire a prévu une dose recommandée de 30 mL de jus de noni par jour, à l'instar des produits similaires déjà commercialisés. Le pétitionnaire signale sur son étiquetage que le jus de noni sera commercialisé comme un « fortifiant naturel, anti-sénescence et immunostimulant ».

L'Afssa rappelle que l'évaluation des allégations relève d'une procédure spécifique définie par le règlement 1924/2006. A ce jour, aucune évaluation d'allégations relative au jus de noni n'ont été revendiquée ni documentée.

Conclusion

L'Afssa estime que la composition nutritionnelle du jus de noni examiné peut être considérée comme substantiellement équivalente au jus de noni déjà autorisé depuis 2003 mais souhaite que le pétitionnaire s'assure de l'absence d'alcool dans le produit avant l'embouteillage et de l'absence de métaux lourds.

Par ailleurs, l'Afssa rappelle que l'évaluation des allégations relève d'une procédure spécifique définie par le règlement 1924/2006.

Mots clés : Morinda citrifolia, noni, équivalence substantielle.

La Directrice Générale

Pascale BRIAND