

DECYZJA KOMISJI

z dnia 21 kwietnia 2010 r.

zezwalająca na wprowadzenie do obrotu przecieru i koncentratu z owoców *Morinda citrifolia* jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady

(notyfikowana jako dokument nr C(2010) 2397)

(Jedynie tekst w języku angielskim jest autentyczny)

(2010/228/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 20 kwietnia 2006 r. przedsiębiorstwo Tahitian Noni International Inc. zwróciło się do właściwych organów Belgii z wnioskiem o zezwolenie na wprowadzenie do obrotu przecieru i koncentratu z owoców *Morinda citrifolia* jako nowego składnika żywności.
- (2) W dniu 28 lutego 2007 r. właściwy organ do oceny żywności w Belgii wydał sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny. W sprawozdaniu tym stwierdzono, iż stosowanie przecieru i koncentratu z owoców *Morinda citrifolia* jako składnika żywności jest dopuszczalne.
- (3) Dnia 28 marca 2007 r. Komisja przekazała sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny wszystkim państwom członkowskim.
- (4) Przed upływem okresu 60 dni, określonego w art. 6 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 258/97, zgłoszono uzasadniony sprzeciw wobec wprowadzenia do obrotu danego produktu zgodnie z przepisami tego artykułu.
- (5) W związku z tym w dniu 7 listopada 2007 r. skonsultowano się z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).
- (6) Dnia 13 marca 2009 r. w opinii naukowej panelu EFSA ds. produktów dietetycznych, żywienia i alergii dotyczącej bezpieczeństwa przecieru i koncentratu z owoców *Morinda citrifolia* (noni) jako nowego składnika żywności, wydanej na wniosek Komisji Europejskiej, stwierdzono, że przecier i koncentrat z owoców noni są bezpieczne dla ogółu ludności.

(7) Na podstawie oceny naukowej stwierdzono, że przecier i koncentrat z owoców *Morinda citrifolia* (noni) spełniają kryteria wymienione w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.

(8) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Przecier i koncentrat z owoców *Morinda citrifolia* (noni), zgodne ze specyfikacją w załączniku I, mogą zostać wprowadzone do obrotu w Unii jako nowy składnik żywności do stosowania zgodnie z załącznikiem II.

Artykuł 2

Przecier z owoców *Morinda citrifolia* (noni) dopuszczony do obrotu niniejszą decyzją jest oznaczany na etykiecie środka spożywczego, w którego skład wchodzi, jako „przecier z owoców *Morinda citrifolia*” lub „przecier z owoców noni”.

Koncentrat z owoców *Morinda citrifolia* dopuszczony do obrotu niniejszą decyzją jest oznaczany na etykiecie środka spożywczego, w którego skład wchodzi, jako „koncentrat z owoców *Morinda citrifolia*” lub „koncentrat z owoców noni”.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja skierowana jest do przedsiębiorstwa Tahitian Noni International Inc., 333 West River Park Drive, Provo, Utah 84604, USA.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 kwietnia 2010 r.

W imieniu Komisji
John DALLI
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

Specyfikacje przecieru i koncentratu z owoców *Morinda citrifolia*

Opis:

Owoce *Morinda citrifolia* są zbierane ręcznie. Nasiona i skórki oddziela się mechanicznie od przetartych owoców. Po pasteryzacji przecier jest pakowany w aseptyczne pojemniki i przechowywany w niskiej temperaturze.

Koncentrat z owoców *Morinda citrifolia* przygotowuje się z przecieru z owoców *M. citrifolia* przez potraktowanie enzymami pektynolitycznymi (50–60 °C przez 1–2 godziny). Następnie przecier jest podgrzewany, by zdezaktywować pektynazy, i natychmiast chłodzony. Sok oddziela się w wirówce dekantacyjnej. Następnie sok jest zbierany i pasteryzowany, a później zagęszczany w wyparce próżniowej z soku o liczbie Brix od 6 do 8 do gotowego koncentratu o liczbie Brix od 49 do 51.

Skład przecieru i koncentratu z owoców <i>Morinda citrifolia</i>		
Wilgotność	89–93 %	48–53 %
Białko	< 0,6 g/100 g	3–3,5 g/100 g
Tłuszcz	< 0,2 g/100 g	< 0,04 g/100 g
Popiół	< 1 g/100 g	4,5–5 g/100 g
Węglowodany ogółem	5–10 g/100 g	37–45 g/100 g
Fruktoza	0,5–2 g/100 g	9–11 g/100 g
Glukoza	0,5–2 g/100 g	9–11 g/100 g
Błonnik pokarmowy	1,5–3 g/100 g	1,5–5 g/100 g
5,15-dimetylomorindol (*)	0,19–0,20 µg/ml	0,11–0,77 µg/ml
Lucidyna (*)	Niewykrywalna	Niewykrywalna
Alizaryna (*)	Niewykrywalna	Niewykrywalna
Rubiadyna (*)	Niewykrywalna	Niewykrywalna

(*) Metodą HPLC-UV opracowaną i zwalidowaną przez wnioskodawcę do analizy antrachinonów w przecierze i koncentracie z *Morinda citrifolia*.

Granice wykrywalności: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylomorindol); 50,0 ng/ml (lucidyna); 6,3 ng/ml (alizaryna) i 62,5 ng/ml (rubiadyna).

ZAŁĄCZNIK II

Zastosowanie przecieru i koncentratu z owoców *Morinda citrifolia*

Grupa zastosowań	Maksymalny poziom użycia owoców <i>Morinda citrifolia</i>	
	przecier	koncentrat
Cukierki/słodycze	45 g/100 g	10 g/100 g
Batoniki zbożowe	53 g/100 g	12 g/100 g
Napoje odżywcze w proszku (sucha masa)	53 g/100 g	12 g/100 g
Napoje gazowane	11 g/100 g	3 g/100 g
Lody i sorbety	31 g/100 g	7 g/100 g
Jogurty	12 g/100 g	3 g/100 g
Herbatniki	53 g/100 g	12 g/100 g
Bułki, ciasta i ciastka	53 g/100 g	12 g/100 g
Pełnoziarniste płatki śniadaniowe	88 g/100 g	20 g/100 g
Dżemy i galaretki (przetwory owocowe)	(*) 133 g/100 g	30 g/100 g
Słodkie produkty do smarowania, nadzienia i polewy	31 g/100 g	7 g/100 g
Słone sosy, marynaty i przyprawy	88 g/100 g	20 g/100 g
Suplementy żywnościowe (zgodnie z dyrektywą 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾)	dawka dzienna 26 g zgodnie z zaleceniami producenta	dawka dzienna 6 g zgodnie z zaleceniami producenta

(*) W oparciu o ilość przed obróbką potrzebną do wyprodukowania 100 g produktu.

(1) Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.