

BESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 21. April 2010

über die Genehmigung des Inverkehrbringens von Püree und Konzentrat aus Früchten von *Morinda citrifolia* als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 2397)

(Nur der englische Text ist verbindlich)

(2010/228/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Funktionsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 20. April 2006 beantragte Tahitian Noni International Inc. bei den zuständigen Behörden Belgiens die Genehmigung des Inverkehrbringens von Püree und Konzentrat aus Früchten von *Morinda citrifolia* als neuartige Lebensmittelzutat.
- (2) Am 28. Februar 2007 legte die zuständige Lebensmittelprüfstelle Belgiens ihren Bericht über die Erstprüfung vor. Darin kam sie zu dem Schluss, dass die Verwendung von Püree und Konzentrat der Früchte von *Morinda citrifolia* als Lebensmittelzutat akzeptabel ist.
- (3) Am 28. März 2007 übermittelte die Kommission allen Mitgliedstaaten den Bericht über die Erstprüfung.
- (4) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 vorgesehenen Frist von 60 Tagen wurden gegen das Inverkehrbringen des Erzeugnisses begründete Einwände gemäß der genannten Bestimmung erhoben.
- (5) Daher wurde am 7. November 2007 die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) konsultiert.
- (6) In ihrem am 13. März 2009 auf Ersuchen der Europäischen Kommission vorgelegten wissenschaftlichen Gutachten zur Sicherheit von „Püree und Konzentrat aus den Früchten von *Morinda citrifolia* (Noni)“ als neuartige Lebensmittelzutat kam die EFSA, Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien, zu dem Schluss, dass Püree und Konzentrat aus Nonifrüchten für die allgemeine Bevölkerung unbedenklich seien.

- (7) Auf der Grundlage der wissenschaftlichen Bewertung wird festgestellt, dass Püree und Konzentrat aus den Früchten von *Morinda citrifolia* (Noni) die Kriterien in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 erfüllen.
- (8) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Püree und Konzentrat aus den Früchten von *Morinda citrifolia* (Noni) gemäß der Spezifikation in Anhang I dürfen in der Union als neuartige Lebensmittelzutat für die in Anhang II aufgeführten Verwendungszwecke in den Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die Bezeichnung des durch diesen Beschluss zugelassenen Frucht-pürees aus *Morinda citrifolia* in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das dieses enthält, lautet „Fruchtpüree aus *Morinda citrifolia*“ oder „Nonifruchtpüree“.

Die Bezeichnung des durch diesen Beschluss zugelassenen Fruchtkonzentrats aus *Morinda citrifolia* auf der Etikettierung des Lebensmittels, das dieses enthält, lautet „Fruchtkonzentrat aus *Morinda citrifolia*“ oder „Nonifruchtkonzentrat“.

Artikel 3

Dieser Beschluss ist gerichtet an Tahitian Noni International Inc., 333 West River Park DRIVE, Provo, Utah 84604, USA.

Brüssel, den 21. April 2010

Für die Kommission

John DALLI

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.

ANHANG I

Spezifikationen für Püree und Konzentrat aus den Früchten von *Morinda citrifolia*

Beschreibung:

Die Früchte von *Morinda citrifolia* werden von Hand geerntet. Samen und Schale werden mechanisch von den pürierten Früchten getrennt. Nach der Pasteurisierung wird das Püree in sterile Behälter verpackt und kühl gelagert.

Das Konzentrat aus *Morinda citrifolia* wird aus Püree von *Morinda citrifolia* durch Behandlung mit pektolytischen Enzymen (50-60 °C, 1-2 h) hergestellt. Danach wird das Püree zur Inaktivierung der Pektinasen erhitzt und unmittelbar wieder abgekühlt. Der Saft wird in einer Absetzzentrifuge abgetrennt, aufgefangen und pasteurisiert, bevor er in einem Vakuumverdampfer von einem Brix-Wert von 6 bis 8 auf einen Brix-Wert von 49 bis 51 im Endkonzentrat konzentriert wird.

Zusammensetzung von Püree und Konzentrat aus Früchten von *Morinda citrifolia*

Feuchtigkeitsgehalt	89-93 %	48-53 %
Protein	< 0,6 g/100 g	3-3,5 g/100 g
Fett	< 0,2 g/100 g	< 0,04 g/100 g
Asche	< 1 g/100 g	4,5-5 g/100 g
Gesamtkohlenhydrate	5-10 g/100 g	37-45 g/100 g
Fruktose	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Glukose	0,5-2 g/100 g	9-11 g/100 g
Ballaststoffe	1,5-3 g/100 g	1,5-5 g/100 g
5,15-Dimethylmorindol (*)	0,19-0,20 µg/ml	0,11-0,77 µg/ml
Lucidin (*)	Nicht nachweisbar	Nicht nachweisbar
Alizarin (*)	Nicht nachweisbar	Nicht nachweisbar
Rubiadin (*)	Nicht nachweisbar	Nicht nachweisbar

(*) Durch vom Antragsteller entwickelte und validierte HPLC-UV-Methode zur Analyse der Anthrachinone in Püree und Konzentrat aus *Morinda citrifolia*.

Nachweisgrenzen: 2,5 ng/ml (5,15-Dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (Lucidin); 6,3 ng/ml (Alizarin) und 62,5 ng/ml (Rubiadin).

ANHANG II

Verwendungszwecke für Püree und Konzentrat aus Früchten von *Morinda citrifolia*

Verwendungsgruppe	Höchstgehalt an Früchten von <i>Morinda citrifolia</i>	
	Püree	Konzentrat
Bonbons/Süßwaren	45 g/100 g	10 g/100 g
Getreideriegel	53 g/100 g	12 g/100 g
Nährstoffgetränkemischungen in Pulverform (Trockengewicht)	53 g/100 g	12 g/100 g
Mit Kohlensäure versetzte Getränke	11 g/100 g	3 g/100 g
Eiscreme und Sorbet	31 g/100 g	7 g/100 g
Joghurt	12 g/100 g	3 g/100 g
Kekse	53 g/100 g	12 g/100 g
Brötchen, Kuchen und Gebäck	53 g/100 g	12 g/100 g
Frühstückscerealien (ganzes Korn)	88 g/100 g	20 g/100 g
Marmeladen und Gelees (Fruchtkonserven)	(*) 133 g/100 g	30 g/100 g
Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	31 g/100 g	7 g/100 g
Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Gewürzmischungen	88 g/100 g	20 g/100 g
Nahrungsergänzungsmittel (gemäß Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾)	26 g je Tagesverzehrsmenge wie vom Hersteller empfohlen	6 g je Tagesverzehrsmenge wie vom Hersteller empfohlen

(*) Menge vor der Verarbeitung, die ein Endgewicht des Produkts von 100 g ergibt.

(1) ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51.