

Maisons-Alfort, le 9 mai 2006

## **AVIS**

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de la mise sur le marché de feuilles de *Morinda citrifolia* L. (noni) en tant que nouvel aliment : évaluation du rapport initial émis par les Autorités belges**

Par courrier reçu le 10 avril 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 6 avril 2006 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf) d'une demande d'avis relatif à l'évaluation de la mise sur le marché de feuilles de *Morinda citrifolia* L. (noni) en tant que nouvel aliment : évaluation du rapport initial émis par les Autorités belges.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 20 avril 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que cette demande s'inscrit dans le cadre de la procédure « Nouvel ingrédient – Nouvel aliment » détaillée dans le règlement CE n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires ; que le jus de fruit de noni a été évalué selon ce règlement, 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 la demande concerne l'évaluation de produits obtenus à partir de la feuille de noni tahitien ; qu'il semble que la demande concerne différents types de produits : feuilles sèches (natures, pour infusion, ou réduites en poudre ou extrait aqueux lyophilisé, pour préparation d'infusions instantanées) torréfiées ou non, suc de feuilles fraîches (dont la composition qualitative et quantitative ne peut être similaire à celle d'un extrait aqueux de feuilles sèches) ; que ces produits ont fait l'objet d'un avis du Comité Supérieur d'Hygiène de Belgique correspondant au rapport d'évaluation initial selon la procédure « Nouvel ingrédient – Nouvel aliment » ; que ce rapport aboutit aux conclusions suivantes :

- « aucun test de toxicité n'a permis de pouvoir contrôler le risque de toxicité et le niveau de consommation attendu, en prenant en compte la NOAEL, et le facteur de sécurité de 100 ;
- des publications datant de 2005 font état de cas d'hépatotoxicité sévère chez des individus ayant consommé des extraits de *Morinda citrifolia* ; les auteurs suggèrent une possible imputabilité des dérivés anthraquinoniques (DA) dans les hépatotoxicités observées ;
- les données analytiques révèlent la présence d'une substance ayant les caractéristiques de dérivés anthraquinone non identifiés ;
- les données toxicologiques chez l'animal ne sont pas étayées en ce qui concerne une éventuelle absence d'hépatotoxicité (marqueurs spécifiques, description de l'analyse histologique...). » ;

Considérant que les analyses montrent l'absence des DA lucidine et rubiadine dans les feuilles de noni ; que des DA, autres que ceux présents dans la racine du noni, ont été retrouvés dans le jus de fruit de noni selon des publications récentes, confortant l'attention particulière à apporter à la recherche des DA soulignée par l'Afssa pour les préparations de jus de noni<sup>1</sup> ; qu'en outre, un composé non identifié, susceptible d'être un DA a été retrouvé dans la feuille de noni ; qu'en conséquence, la recherche des traceurs « lucidine et rubiadine » est insuffisante pour démontrer l'absence de DA ;

<sup>1</sup> Jus de noni : méthode de dosage des dérivés anthracéniques totaux – Octobre 2005. [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)

Considérant que l'identification des produits dérivés de la feuille de noni est imprécise ; qu'il est notamment fait mention de « *M. citrifolia* leaf products » sans que ces produits soient clairement caractérisés ; qu'il conviendrait en conséquence, après identification de tous les produits, que des bulletins d'analyse de la composition chimique de chaque produit soient fournis ;

Considérant que certains produits ont subi un procédé de dessiccation, voire de torréfaction ; qu'il est généralement observé que la dessiccation ou la torréfaction ainsi que les conditions de cette opération (température et durée du traitement) affectent le profil chimique de la plante ; que ce procédé est susceptible de transformer des anthrones en anthraquinones ou dianthrones et de dégrader des iridoïdes ; qu'en outre, il conviendrait que soient précisés le rapport extrait/matière première sèche pour l'extrait aqueux et le rapport suc exprimé/matière fraîche (suc chiffré en frais et en sec) afin de comparer les risques de toxicité des extraits par rapport à la toxicité des matières premières ;

Considérant qu'aucun des produits dérivés des feuilles de noni n'a fait l'objet d'étude de toxicité ; qu'en particulier aucune information sur l'hépatotoxicité éventuelle de ces produits n'est fournie,

L'Afssa partage les conclusions des Autorités belges. Afin de garantir la sécurité d'emploi et en raison de l'hétérogénéité des produits dérivés de la feuille de noni envisagés, l'Afssa souhaite que soient pris en compte et détaillés dans l'évaluation de chacun de ces produits, les éléments suivants :

- leur composition chimique ;
- les rapports extrait/matière première sèche et rapport suc exprimé/matière fraîche,
- la recherche des dérivés anthraquinoniques la plus large possible qui ne peut se borner au dosage des seules lucidine et rubiadine ;
- des études de toxicité, en recherchant particulièrement à caractériser le risque d'hépatotoxicité.

Bien que n'entrant pas dans le champ d'application du règlement « Nouvel ingrédient – Nouvel aliment », l'Afssa estime que les allégations de santé relatives aux produits dérivés de feuille de noni et revendiquées sur les sites internet de vente de ces produits sont abusives et représentent un fort risque de tromperie du consommateur.

**Pascale BRIAND**