

ЕВРОПЕЙСКИ ПАРЛАМЕНТ

2004



2009

Комисия по промишленост, изследвания и енергетика

2006/0144(COD)

28.3.2007

СТАНОВИЩЕ

на комисията по промишленост, изследвания и енергетика

до комисията по околната среда, здравеопазването и безопасността на храните

относно предложението за Регламент на Европейския парламент и на Съвета относно хранителните ензими и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 г. на Съвета, Директива 2000/13/ЕО и Директива 2001/112/ЕО на Съвета (СОМ(2006)0425 – С6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Докладчик за становище: Erna Hennicot-Schoepges

PA_Legam

KPATKA OBOCHOBKA

For thousands of years, man has used naturally occurring micro-organisms - bacteria, yeasts and moulds - and the enzymes they produce to make foods such as bread, cheese, beer and wine. The second half of the 20th century has seen a significant growth in the use of enzymes in food processing (like baked goods, wine and juices, brewing, dairy products, starch and sugar) and increasing sophistication in the methods of processing and preparing food will demand an ever wider-range of enzymes.

Enzymes are extremely useful in the food industry. Acting as biocatalysts, they facilitate the biochemical reactions through which all biological material is built up and ultimately broken down. Enzymes can break down complex molecules (e.g. carbohydrates) into smaller units, they can catalyse structural changes within one molecule (e.g. isomerisation of sugar), or join substrate molecules to other specific molecules (e.g. the building of proteins or cell wall materials). Furthermore, enzymes are very efficient, being able to accelerate reactions by factors of at least a million without modifying themselves. Compared to chemically catalysed reactions, enzymatic reactions offer some major advantages in terms of lower energy consumption, lower waste production, and biodegradability. Enzymes can be compared to a key to an individual lock, rather than to a chemical axe to break down the door. The increased use of enzymes triggered the emergence of "commercial" enzymes, produced from the fermentation of specially selected micro-organisms.

The legislation controlling the use of enzymes in food processing in the EU is nowadays not fully harmonised. Enzymes used in food processing are considered to be either food additives or processing aids. Food additives are essentially substances that are added to food and have a technological function in that food, while processing aids are essentially substances that are added during food processing for technical reasons and may end up in the food but do not have a technological function in the final food.

The use of enzymes as food additives is regulated by Directive 89/107/EEC. However, at the moment, this Directive only covers and authorises two enzymes as food additives (lysozyme and invertase). The use of enzymes as processing aids is not regulated at all at European level, but merely at national level. National legislation in this area differs from country to country as far as the number and type of permitted enzymes (whether or not produced by genetically modified micro-organisms) in various applications is concerned, and also as far as pre-market approval is concerned.

In order to create a level playing field and ensure the proper functioning of the internal market, the harmonisation of rules at Community level is necessary. This proposed Regulation aims at harmonizing the safety evaluation and authorisation of all food enzymes, including those produced by GMOs, and requires their labelling.

Your draftswoman welcomes this proposal that will introduce a harmonised system of safety evaluation of enzymes at Community level. However, in order to make the proposal more workable, your draftswoman would like to introduce a "fast track" procedure for food enzymes already evaluated and authorized by Member States (such as Denmark, France or the UK). Also, your draftswoman would like to propose certain amendments to enhance legal

clarity.

ИЗМЕНЕНИЯ

Комисията по промишленост, изследвания и енергетика приканва водещата Комисия по околната среда, здравеопазването и безопасността на храните да включи в доклада си следните изменения:

Текст, предложен от Комисията¹

Изменения, внесени от Парламента

Изменение 1

ЧЛЕН 2, ПАРАГРАФ 2, БУКВА ВА) НОВА

ва) добавки за подпомагане на храносмилането;

Обосновка

Legal clarification. It should be clear that, as stated in Recital 4, this Regulation should only cover enzymes that are added to food to perform a technological function and not enzymes intended for human consumption, such as enzymes fort digestive aids.

Изменение 2

ЧЛЕН 2, ПАРАГРАФ 4

4. Настоящият регламент следва да не се прилага по отношение на микробните култури, които се използват за **традиционното** производство на храни и които е възможно да съдържат ензими, но не се използват специално за тяхното производство.

4. Настоящият регламент следва да не се прилага по отношение на микробните култури, които се използват за **производството** на храни и които е възможно да съдържат ензими, но не се използват специално за тяхното производство.

Обосновка

Legal clarification. It is not clear what the word "traditionally" covers.

Изменение 3

ЧЛЕН 3, ПАРАГРАФ 2, АЛИНЕЯ 1 А (НОВА)

¹ Все още непубликуван в ОВ.

**„препарат от хранителен ензим“
означава хранителен ензим, изготвен с
помощта на вещества, които
улесняват неговото съхраняване,
продажба, стандартизация,
разреждане и разтваряне.**

Обосновка

A definition of 'food enzyme preparation' is lacking from this proposal. In order to simplify the business to business labelling of food enzymes, this term is introduced in Article 8.

Изменение 4
ЧЛЕН 6, ПАРАГРАФ 2, БУКВА А)

(a) **названието** на хранителния ензим

(a) **определението** на хранителния ензим, **в това число неговото обичайно или препоръчано название, систематично име и синоними, по възможност съгласно номенклатурата на Международния съюз по биохимия и молекулярна биология, а при сложните ензими, избрано въз основа на действието на ензима, което определя неговата функция;**

Обосновка

If possible, the most accurate enzyme name, based on the International Union of Biochemistry (IUB)'s Nomenclature should be used. In cases of complex enzymes, the name should be based on the enzyme activity (active principle) that is exerting the functionality in the food processing.

Изменение 5
ЧЛЕН 7, ЗАГЛАВИЕ

Включване на генномодифицирани ензими в общостния списък

Включване **в общостния списък** на хранителни ензими от генномодифицирани **микроорганизми**

Обосновка

The term "genetically modified enzymes" could lead to misunderstandings.

Изменение 6
ЧЛЕН 8

Хранителни ензими, които не са предназначени за продажба на крайния потребител и се продават както *поединично*, така и в съчетание с други ензими *и/или с други съставки*, **посочени в член 6, параграф 4 от Директива 2000/13/ЕО**, могат да бъдат предлагани за продажба единствено, ако на тяхната опаковка или *на* съда, в който се съдържат, е посочена информацията, предвидена в членове 9 до 12 на настоящия регламент, като тя трябва да бъде лесно забележима, четлива и незаличима.

Хранителни ензими и **препарати от хранителен ензим**, които не са предназначени за продажба на крайния потребител и се продават както *поединично*, така и в съчетание с други ензими, могат да бъдат предлагани за продажба единствено, ако на тяхната опаковка или *на* съда в който се съдържат, е посочена информацията, предвидена в членове 9 до 12 на настоящия регламент, като тя трябва да бъде лесно забележима, четлива и незаличима.

Обосновка

In order to facilitate the business to business labelling of food enzymes.

Изменение 7
ЧЛЕН 9, ПАРАГРАФ 2

2. Независимо от това, дали хранителните ензими се продават поединично или в съчетание с други ензими, информацията, посочена в параграф 1, следва да бъде предоставена по отношение на всеки хранителен ензим **в низходящ ред според тяхното процентно тегло**.

2. Независимо от това, дали хранителните ензими се продават поединично или в съчетание с други ензими, информацията, посочена в параграф 1, следва да бъде предоставена по отношение на всеки хранителен ензим.

Обосновка

In order to facilitate the business to business labelling of food enzymes.

Изменение 8
ЧЛЕН 12, ПАРАГРАФ 1, БУКВА ЖА) (НОВА)

жа) срокът на годност, след който употребата на хранителния ензим не се препоръчва;

Обосновка

It is important for food producers to know the durability of food enzymes in order to ensure food safety.

Изменение 9

ЧЛЕН 18, ПАРАГРАФ 4, БУКВА БА) (НОВА)

ба) Комисията може да включи в общият списък всички хранителни ензими, които вече са разрешени в Дания, Франция или Обединеното кралство, или вече са оценени от Съвместната експертна комисия по хранителните добавки, без да се изисква заявление по параграф 2 или становището на Органа.

Обосновка

Food enzymes already evaluated by JECFA or already authorized in Denmark, France or the UK should be allowed a "fast track" procedure. This will alleviate the work of EFSA.

ПРОЦЕДУРА

| | | | |
|--|---|-----------|-----------|
| Позовавания | COM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD) | | |
| Водеща комисия | ENVI | | |
| Становище, изказано от Дата на обявяване в заседание | ITRE 5.9.2006 | | |
| Докладчик по становище Дата на назначаване | Erna Hennicot-Schoepges 4.10.2006 | | |
| Разглеждане в комисия | 28.11.2006 | 27.2.2007 | 27.3.2007 |
| Дата на приемане | 27.3.2007 | | |
| Резултат от окончателното гласуване | +: 47 | -: 0 | 0: 0 |
| Депутати, присъстващи на окончателното гласуване | Jan Březina, Renato Brunetta, Jerzy Buzek, Jorgo Chatzimarkakis, Giles Chichester, Silvia Ciornei, Pilar del Castillo Vera, Den Dover, Lena Ek, Nicole Fontaine, Adam Gierek, Norbert Glante, András Gyürk, Fiona Hall, Rebecca Harms, Erna Hennicot-Schoepges, Mary Honeyball, Ján Hudacký, Romana Jordan Cizelj, Anne Laperrouze, Eugenijus Maldeikis, Angelika Niebler, Reino Paasilinna, Atanas Papanizov, Francisca Pleguezuelos Aguilar, Miloslav Ransdorf, Vladimír Remek, Herbert Reul, Mechtild Rothe, Paul Rübig, Andres Tarand, Britta Thomsen, Radu Țîrle, Patrizia Toia, Catherine Trautmann, Claude Turmes, Nikolaos Vakalis, Alejo Vidal-Quadras | | |
| Заместник(ци), присъстващ(и) на окончателното гласуване | Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda, Lambert van Nistelrooij | | |