

EUROPÄISCHES PARLAMENT

2004



2009

Ausschuss für Industrie, Forschung und Energie

2006/0144(COD)

28.3.2007

STELLUNGNAHME

des Ausschusses für Industrie, Forschung und Energie

für den Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und
Lebensmittelsicherheit

zu dem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG sowie der Richtlinie 2001/112/EG des Rates (KOM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Verfasserin der Stellungnahme: Erna Hennicot-Schoepges

PA_Legam

KURZE BEGRÜNDUNG

Seit Tausenden von Jahren verwenden die Menschen natürlich vorkommende Mikroorganismen (Bakterien, Hefe und Schimmel) und Enzyme zur Herstellung von Lebensmitteln wie Brot, Käse, Bier und Wein. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts war eine erhebliche Zunahme bei der Verwendung von Enzymen in der Lebensmittelverarbeitung (so z.B. bei Backwaren, Wein und Säften, Brauereierzeugnissen, Milchprodukten, Stärke und Zucker) zu verzeichnen. Die zunehmende Spezialisierung im Bereich der Verarbeitungsmethoden und der Lebensmittelzubereitung werden eine noch größere Palette an Enzymen erforderlich machen.

Enzyme sind von wesentlicher Bedeutung für die Lebensmittelindustrie. In ihrer Funktion als Biokatalysatoren unterstützen sie die biochemischen Reaktionen, die zum Auf- und Abbau aller biologischen Substanzen erforderlich sind. Enzyme können komplexe Molekülstrukturen (z.B. Kohlenhydrate) in kleinere Einheiten aufspalten, Strukturveränderungen innerhalb eines Moleküls (z.B. Isomerisierung von Zucker) katalysieren oder Substratmoleküle an andere spezifische Moleküle (z.B. beim Aufbau von Proteinen oder Zellwandmaterialien) binden. Zudem fungieren Enzyme in einer sehr effizienten Art und Weise, da sie in der Lage sind, Reaktionen mindestens um ein Millionenfaches zu beschleunigen, ohne sich selbst umzuwandeln. Im Vergleich zu chemisch katalysierten Reaktionen bieten die Enzymreaktionen einige grundlegende Vorteile im Hinblick auf den geringeren Energieverbrauch, einen geringeren Abfallanfall und die biologische Abbaubarkeit. Enzyme entsprechen eher einem Schlüssel zu einem bestimmten Schloss als einer chemischen Keule, mit der die Tür eingeschlagen wird. Die verstärkte Verwendung von Enzymen hat zum Aufkommen „kommerzieller“ Enzyme geführt, die aus der Fermentation speziell ausgewählter Mikroorganismen gewonnen werden.

Die Rechtsvorschriften für die Verwendung von Enzymen bei der Lebensmittelverarbeitung sind in der EU gegenwärtig nicht vollständig harmonisiert. Die in der Lebensmittelverarbeitung verwendeten Enzyme werden entweder als Lebensmittelzusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe angesehen. Bei Lebensmittelzusatzstoffen handelt es sich hauptsächlich um Substanzen, die dem Lebensmittel zugegeben werden und im Produkt eine technologische Funktion erfüllen. Verarbeitungshilfsstoffe hingegen sind hauptsächlich Substanzen, die während des Lebensmittelverarbeitungsprozesses aus technischen Gründen zugesetzt werden und im Enderzeugnis verbleiben können, jedoch keine technologische Funktion darin erfüllen.

Die Verwendung von Enzymen als Lebensmittelzusatzstoffe wird durch die Richtlinie 89/107/EWG geregelt. Gegenwärtig deckt diese Richtlinie jedoch nur zwei Enzyme (Lysozym und Invertase) ab, die als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind. Die Verwendung von Enzymen als Verarbeitungshilfsstoffe ist lediglich auf nationaler Ebene, jedoch nicht auf europäischer Ebene geregelt. Die nationalen Rechtsvorschriften in diesem Bereich unterscheiden sich von Land zu Land hinsichtlich der Anzahl und der Typen der für verschiedene Anwendungen zugelassenen Enzyme (die mit oder ohne Hilfe genetisch veränderter Mikroorganismen hergestellt werden) und der Genehmigungsverfahren vor der Vermarktung.

Um gleiche Bedingungen für alle Unternehmen zu schaffen und ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarktes sicherzustellen, ist eine Harmonisierung der Bestimmungen auf Gemeinschaftsebene erforderlich. Die vorgeschlagene Verordnung zielt darauf ab, die Sicherheitsbewertung und Zulassung aller Lebensmittelenzyme, einschließlich der mit Hilfe gentechnisch veränderter Organismen hergestellten Enzyme, zu harmonisieren und die entsprechenden Produkte zu kennzeichnen.

Die Verfasserin der Stellungnahme begrüßt diesen Vorschlag, durch den ein harmonisiertes System zur Sicherheitsbewertung von Enzymen auf Gemeinschaftsebene eingeführt wird. Um den Vorschlag praktikabler zu gestalten, würde die Verfasserin der Stellungnahme gern ein Schnellverfahren für Lebensmittelenzyme einführen, die bereits von bestimmten Mitgliedstaaten (Dänemark, Frankreich oder dem Vereinigten Königreich) bewertet und genehmigt wurden. Zudem möchte die Verfasserin der Stellungnahme folgende Änderungsanträge zur Verbesserung der Rechtssicherheit vorschlagen.

ÄNDERUNGSANTRÄGE

Der Ausschuss für Industrie, Forschung und Energie ersucht den federführenden Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit, folgende Änderungsanträge in seinen Bericht zu übernehmen:

Vorschlag der Kommission ¹	Abänderungen des Parlaments
<p>Änderungsantrag 1 ARTIKEL 2 ABSATZ 2 BUCHSTABE C) A (neu)</p> <p><i>(ca) verdauungsfördernde Stoffe;</i></p> <p><i>Begründung</i></p> <p><i>Rechtliche Präzisierung. Es sollte klargestellt, dass diese Verordnung, wie in Erwägung 4 angeführt, nur für Enzyme gelten sollte, die einem Lebensmittel zur Erfüllung einer technologischen Funktion zugesetzt werden und sich nicht auf Enzyme erstreckt, die für den Verzehr durch den Menschen bestimmt sind, wie z. B. Enzyme in Verdauungshilfen.</i></p>	
<p>Änderungsantrag 2 ARTIKEL 2 ABSATZ 4</p>	
<p>4. Diese Verordnung gilt nicht für Mikrobenkulturen, die in der herkömmlichen Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt werden, und die</p>	<p>4. Diese Verordnung gilt nicht für Mikrobenkulturen, die in der Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt werden, und die zwar Enzyme enthalten können, aber nicht</p>

¹ Noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht.

zwar Enzyme enthalten können, aber nicht spezifisch zu ihrer Herstellung verwendet werden.

spezifisch zu ihrer Herstellung verwendet werden.

Begründung

Rechtliche Präzisierung. Es ist nicht klar, worauf genau sich das Wort „herkömmlich“ bezieht.

Änderungsantrag 3 ARTIKEL 3 ABSATZ 2 UNTERABSATZ 1 A (neu)

„Lebensmittelenzymzubereitung“ bezeichnet die Beimengung eines Lebensmittelenzyms zu anderen Stoffen, die die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Lösung der Lebensmittelenzyme erleichtern.

Begründung

Eine Begriffsbestimmung von „Lebensmittelenzymzubereitung“ fehlt in diesem Vorschlag. Um die Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen, die nur von Unternehmen zu Unternehmen gehandelt werden, zu erleichtern, wird diese Bezeichnung in Artikel 8 eingeführt.

Änderungsantrag 4 ARTIKEL 6 ABSATZ 2 BUCHSTABE A

a) der Name des Lebensmittelenzyms;

a) die Begriffsbestimmung des Lebensmittelenzyms, einschließlich seines gängigen oder empfohlenen Namens, des systematischen Namens und der Synonyme, wenn möglich gemäß der Nomenklatur der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie, und bei komplexen Enzymen ausgewählt nach der Enzymaktivität, die die Funktion des Enzyms bestimmt;

Begründung

Wenn möglich, sollte der exakte Name des Enzyms gemäß der Nomenklatur der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie (IUBMB) verwendet werden. Bei komplexen Enzymen sollte der Name auf der Grundlage der Enzymaktivität

(aktives Prinzip) gewählt werden, die die Funktionsweise bei der Lebensmittelverarbeitung beeinflusst.

Änderungsantrag 5
ARTIKEL 7 TITEL

Aufnahme genetisch veränderter Enzyme in die Gemeinschaftsliste

Aufnahme **von Lebensmittelenzymen, die mit Hilfe** genetisch veränderter **Mikroorganismen hergestellt wurden**, in die Gemeinschaftsliste

Begründung

Die Bezeichnung „genetisch veränderte Enzyme“ könnte zu Missverständnissen führen.

Änderungsantrag 6
ARTIKEL 8

Lebensmittelenzyme, die nicht für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, dürfen unabhängig davon, ob sie einzeln oder gemischt mit anderen Enzymen **und/oder anderen Zutaten gemäß der Definition des Artikels 6 Absatz 4 der Richtlinie 2000/13/EG** angeboten werden, nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackungen oder Behältnisse die Informationen gemäß den Artikeln 9 bis 12 der vorliegenden Verordnung tragen, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein müssen.

Lebensmittelenzyme **und Lebensmittelenzymzubereitungen**, die nicht für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, dürfen unabhängig davon, ob sie einzeln oder gemischt mit anderen Enzymen angeboten werden, nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackungen oder Behältnisse die Informationen gemäß den Artikeln 9 bis 12 der vorliegenden Verordnung tragen, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein müssen.

Begründung

Diese Änderung wird vorgeschlagen, um die Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen, die nur von Unternehmen zu Unternehmen gehandelt werden, zu erleichtern.

Änderungsantrag 7
ARTIKEL 9 ABSATZ 2

2. Werden Lebensmittelenzyme gemischt mit anderen Lebensmittelenzymen zum Verkauf angeboten, sind für jedes einzelne Lebensmittelenzym **in absteigender**

2. Werden Lebensmittelenzyme gemischt mit anderen Lebensmittelenzymen zum Verkauf angeboten, sind für jedes einzelne Lebensmittelenzym die Angaben gemäß

**Reihenfolge seines Anteils am
Gesamtgewicht** die Angaben gemäß
Absatz 1 zu machen.

Absatz 1 zu machen.

Begründung

Diese Änderung wird vorgeschlagen, um die Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen, die nur von Unternehmen zu Unternehmen gehandelt werden, zu erleichtern.

Änderungsantrag 8
ARTIKEL 12 ABSATZ 1 BUCHSTABE G) A (neu)

***ga) das Verfallsdatum, über dessen Ablauf
hinaus die Verwendung des
Lebensmittelenzyms nicht angebracht ist;***

Begründung

Für die Lebensmittelhersteller ist es wichtig, über die Haltbarkeit von Lebensmittelenzymen informiert zu sein, um die Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können.

Änderungsantrag 9
ARTIKEL 18 ABSATZ 4 BUCHSTABE B) A (neu)

***ba) kann die Kommission jedes bereits in
Dänemark, Frankreich oder dem
Vereinigten Königreich zugelassene oder
bereits durch den Gemeinsamen
Sachverständigenausschuss für
Lebensmittelzusatzstoffe bewertete
Lebensmittelenzym in die
Gemeinschaftsliste aufnehmen, ohne einen
Antrag gemäß Absatz 2 oder eine
Stellungnahme der Behörde zu verlangen.***

Begründung

Für bereits durch den Gemeinsamen Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) bewertete oder bereits in Dänemark, Frankreich oder dem Vereinigten Königreich zugelassene Lebensmittelenzyme sollte lediglich ein Schnellverfahren notwendig sein. Dies wird die Arbeitsbelastung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verringern.

VERFAHREN

Titel	Lebensmittelenzyme		
Bezugsdokumente - Verfahrensnummer	KOM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)		
Federführender Ausschuss	ENVI		
Stellungnahme von Datum der Bekanntgabe im Plenum	ITRE 5.9.2006		
Verfasser(-in) der Stellungnahme Datum der Benennung	Erna Hennicot-Schoepges 4.10.2006		
Prüfung im Ausschuss	28.11.2006	27.2.2007	27.3.2007
Datum der Annahme	27.3.2007		
Ergebnis der Schlussabstimmung	+ : 47 - : 0 0 : 0		
Zum Zeitpunkt der Schlussabstimmung anwesende Mitglieder	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 und Alejo Vidal-Quadras.		
Zum Zeitpunkt der Schlussabstimmung anwesende(r) Stellvertreter(-in/-innen)	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda und Lambert van Nistelrooij.		