

EUROOPA PARLAMENT

2004



2009

Tööstuse, teadusuuringute ja energeetikakomisjon

2006/0144(COD)

28.3.2007

ARVAMUS

Esitaja: tööstuse, teadusuuringute ja energeetikakomisjon

Saaja: keskkonna-, rahvatervise- ja toiduohutuse komisjon

Ettepanek võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, mis käsitleb toiduensüüme ning millega muudetakse nõukogu direktiivi 83/417/EMÜ, nõukogu määrust (EÜ) nr 1493/1999, direktiivi 2000/13/EÜ ja nõukogu direktiivi 2001/112/EÜ
(KOM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Arvamuse koostaja: Erna Hennicot-Schoepges

PA_Legam

LÜHISELGITUS

Tuhandeid aastaid on inimene kasutanud toiduainete, nagu leib, juust, õlu ja vein, valmistamiseks looduslikult esinevaid mikroorganisme – bakterid, pärm- ja hallitusseened – ning nende poolt toodetavaid ensüüme. 20. sajandi teisel poolel suurenes toiduainete (nagu pagaritooted, vein ja juust, piimatooted, tärklis ja suhkur) tootmisel oluliselt ensüümide kasutamine ning aina keerukamaks muutuvad toiduainete töötlemis- ja valmistamismeetodid nõuavad üha suuremat hulka ensüüme.

Ensüümid on toiduainetetööstuses äärmiselt kasulikud. Toimides biokatalüsaatoritena, hõlbustavad nad biokeemilisi reaktsioone, mille abil kogu bioloogiline materjal üles ehitatakse ja viimaks lagundatakse. Ensüümid on võimelised keerukaid molekule (nt süsivesikud) väiksemateks ühikuteks lagundama, nad on võimelised katalüüsima struktuurilisi muudatusi molekulisiseselt (nt suhkru isomeerimine) või ühendavad substraatmolekulid teiste teatud molekulidega (nt valkude või rakuseina materjalide ülesehitamine). Ensüümid on väga tõhusad ning võivad kiirendada reaktsioone vähemalt miljon korda, ilma et nad ise seejuures muutuksid. Võrreldes keemiliselt katalüüsitud reaktsioonidega pakuvad ensümaatilised reaktsioonid suuremaid eeliseid seoses väiksema energiatarbimisega, jäätmete vähema tekitamisega ja bioloogilise lagundatavusega. Ensüüme saab võrrelda pigem lukuvõtmega kui „keemilise kirvega” ukse mahalõhkumiseks. Ensüümide suurenenud kasutamine põhjustas kaubanduslike ensüümide turuleilmumise, mis saadakse fermenteerimise abil selleks spetsiaalselt valitud mikroorganismidega.

Toiduainete töötlemisel ensüümide kasutamist reguleerivaid õigusakte ei ole praegusel ajal ELis täielikult ühtlustatud. Toiduainete töötlemisel kasutatavaid ensüüme käsitletakse toidu lisaainete või töötlemise abiainetena. Toidu lisaained on peaaesjalikult ained, mida lisatakse toidule ja millel on kõnealuses toidus tehnoloogiline ülesanne, samas kui töötlemise abiained lisatakse toiduainete töötlemisel tehnilistel põhjustel ja nad võivad sattuda toitu, kuid lõpptoidus neil tehnoloogilist ülesannet ei ole.

Ensüümide kasutamist toidu lisaainetena reguleeritakse direktiiviga 89/107/EMÜ. Praegu reguleeritakse ja tunnistatakse toidu lisaaineteks nimetatud direktiivis siiski vaid kahte ensüümi (lüsosüüm ja invertaas). Ensüümide kasutamine töötlemise abiainetena ei ole Euroopa tasandil üldse reguleeritud – see on reguleeritud ainult liikmesriikide tasandil. Liikmesriikide õigusaktid kõnealuses valdkonnas erinevad riigiti nii lubatud ensüümide arvu ja liigi (kas toodetud geneetiliselt muundatud mikroorganismide abil või mitte) kui ka turueelse heakskiidu suhtes.

Võrdsete võimaluste loomiseks ja siseturu nõuetekohaseks toimimiseks on vaja eeskirju ühenduse tasandil ühtlustada. Kõnealuse kavandatava määruse eesmärk on kõikide ensüümide, kaasa arvatud GMOde abil toodetud, ohutuse hindamise ja lubade andmise ühtlustamine, ning määruks nõutakse nende märgistamist.

Arvamuse koostaja pooldab kõnealust ettepanekut, millega kehtestatakse ensüümide ohutuse hindamise ühtlustatud süsteem ühenduse tasandil. Et ettepanek toimivamaks muuta, soovib arvamuse koostaja tutvustada siiski liikmesriikide (nagu Taani, Prantsusmaa ja

Ühendkuningriik) poolt juba hinnatud ja loa saanud toiduensüümide kiirmenetlust. Arvamuse koostaja soovib juriidilise selguse huvides teha ka ettepaneku teatavate muudatuste tegemiseks

MUUDATUSETTEPANEKUD

Tööstuse, teadusuuringute ja energeetikakomisjon palub vastutaval keskkonna-, rahvatervise- ja toiduohutuse komisjonil lisada oma raportisse järgmised muudatusettepanekud:

Komisjoni ettepanek¹

Euroopa Parlamendi muudatusettepanekud

Muudatusettepanek 1
Artikli 2 lõike 2 punkt c a (uus)

c a) seedimist soodustavad ained.

Selgitus

Õiguslik selgitus. Peaks olema selge, et põhjenduses 4 sätestatu kohaselt peaks käesolev määrus hõlmama vaid ensüüme, mida lisatakse toidule tehnoloogilise funktsiooni täitmiseks, ja mitte ensüüme, mis on ette nähtud inimestele tarbimiseks, nagu seedimist soodustavate ainetena kasutatavad ensüümid.

Muudatusettepanek 2
Artikli 2 lõige 4

4. Käesolevat määrust ei kohaldata toidu tootmiseks ***traditsiooniliselt*** kasutatavate mikroorganismide kultuuride suhtes, mis võivad sisaldada ensüüme, kuid mida ei kasutata spetsiaalselt nende tootmiseks.

4. Käesolevat määrust ei kohaldata toidu tootmiseks kasutatavate mikroorganismide kultuuride suhtes, mis võivad sisaldada ensüüme, kuid mida ei kasutata spetsiaalselt nende tootmiseks.

Selgitus

Õiguslik selgitus. Ei ole selge, mida hõlmab sõna „traditsiooniliselt“.

Muudatusettepanek 3
Artikli 3 lõike 2 esimene a lõik (uus)

toiduensüümi preparaad – toiduensüüm, mis on moodustatud ainetega, mis hõlbustavad toiduensüümi ladustamist, müüki,

¹ ELTs seni avaldamata.

standardiseerimist, lahjendamist või lahustumist.

Selgitus

Kõnealusest ettepanekust puudub mõiste "toiduensüümi preparaate". Ettevõtete vahelise toiduensüümide märgistamise lihtsustamiseks lisatakse artiklisse 8 kõnealune mõiste.

Muudatusettepanek 4
Artikli 6 lõike 2 punkt a

a) toiduensüümi **nimetus**;

a) toiduensüümi **määratlus, mis hõlmab ka toiduensüümi tavapärasest või soovituslikku nimetust, süstemaatilist nimetust ning sünonüüme, võimaluse korral vastavalt Rahvusvahelise Biokeemia ja Molekulaarbioloogia Liidu liigendusele ning mis komplekssete ensüümide korral hõlmaks nimetust vastavalt ensüümiaktiivsusele, mis määrab kindlaks ensüümide funktsiooni;**

Selgitus

Võimaluse korral tuleks kasutada ensüümi kõige täpsemat nimetust lähtuvalt Rahvusvahelise Biokeemia Liidu liigendusest. Komplekssete ensüümide puhul peaks nimetus põhinema ensüümiaktiivsusel (aktiivsel komponendil), mis toidutöötlemisel toob esile ensüümi funktsionaalsuse.

Muudatusettepanek 5
Artikli 7 pealkiri

Geneetiliselt muundatud **ensüümide** kandmine ühenduse loetelusse

Geneetiliselt muundatud **mikroorganismidest pärit toiduensüümide** kandmine ühenduse loetelusse

Selgitus

Mõiste „geneetiliselt muundatud ensüümid” võib kaasa tuua väärarvamuste.

Muudatusettepanek 6
Artikkel 8

Toiduensüüme, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale ja mida müüakse kas

Toiduensüüme **ja toiduensüümi preparaate**, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale

eraldi või omavahel **ja/või muude direktiivi 2000/13/EÜ artikli 6 lõikes 4 määratletud koostisosadega** segatuna, võib turustada vaid juhul, kui pakendile või mahutile on märgitud käesoleva määruse artiklites 9–12 ettenähtud andmed, mis peavad olema selgesti nähtavad, loetavad ja kustumatud.

ja mida müüakse kas eraldi või omavahel segatuna, võib turustada vaid juhul, kui pakendile või mahutile on märgitud käesoleva määruse artiklites 9–12 ettenähtud andmed, mis peavad olema selgesti nähtavad, loetavad ja kustumatud.

Selgitus

Ettevõtetevahelise toiduensüümide märgistamise hõlbustamiseks.

Muudatusettepanek 7

Artikli 9 lõige 2

2. Kui toiduensüüme müüakse omavahel segatuna, tuleb lõikega 1 ettenähtud andmed märkida iga toiduensüümi kohta **kahanevas järjestuses vastavalt selle osale kogukaalust.**

2. Kui toiduensüüme müüakse omavahel segatuna, tuleb lõikega 1 ettenähtud andmed märkida iga toiduensüümi kohta.

Selgitus

Ettevõtetevahelise toiduensüümide märgistamise hõlbustamiseks.

Muudatusettepanek 8

Artikli 12 lõike 1 punkt g a (uus)

g a) säilimisaja lõppkuupäev, millest hilisem toiduensüümi kasutamine ei oleks asjakohane;

Selgitus

Toiduainete tootjate jaoks on toiduohutuse tagamiseks oluline teada toiduensüümide säilimisajaga.

Muudatusettepanek 9

Artikli 18 lõike 4 punkt b a (uus)

b a) komisjon võib lisada ühenduse loetelusse mis tahes toiduensüümi, millele on juba loa andnud Taani, Prantsusmaa või Ühendkuningriik või mida on juba hinnanud toidu lisainete ühine

**ekspertkomisjon, ilma et nõutaks
kohaldamist lõike 2 alusel või
toiduohutusameti arvamust.**

Selgitus

JECFA poolt juba hinnatud toiduensüümide või toiduensüümide suhtes, mille kohta on juba Taani, Prantsusmaa või Ühendkuningriik loa andnud, peaks olema lubatud kohaldada kiirmenetlust. See kergendab Euroopa Toiduohutusameti tööd.

MENETLUS

Pealkiri	Toiduensüümid		
Viited	KOM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)		
Vastutav komisjon	ENVI		
Arvamuse esitaja(d) istungil teada andmise kuupäev	ITRE 5.9.2006		
Arvamuse koostaja nimetamise kuupäev	Erna Hennicot-Schoepges 4.10.2006		
Arutamine parlamendikomisjonis	28.11.2006	27.2.2007	27.3.2007
Vastuvõtmise kuupäev	27.3.2007		
Lõpphääletuse tulemused	+: 47	-: 0	0: 0
Lõpphääletuse ajal kohal olnud liikmed	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		
Lõpphääletuse ajal kohal olnud asendusliige/asendusliikmed	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda, Lambert van Nistelrooij		