

PARLEMENT EUROPÉEN

2004



2009

Commission de l'industrie, de la recherche et de l'énergie

2006/0144(COD)

28.3.2007

AVIS

de la commission de l'industrie, de la recherche et de l'énergie

à l'intention de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire

sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE et la directive 2001/112/CE du Conseil
(COM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Rapporteur pour avis: Erna Hennicot-Schoepges

PA_Legam

JUSTIFICATION SUCCINCTE

Depuis des milliers d'années, l'homme utilise, dans la fabrication d'aliments tels que le pain, le fromage, la bière et le vin, des micro-organismes issus de la nature (bactéries, levures et moisissures) et les enzymes produits par ces micro-organismes. Au cours de la deuxième moitié du XX^e siècle, l'utilisation des enzymes dans la fabrication des aliments (tels que les biscuits, le vin et les jus, la bière, les produits laitiers, l'amidon et le sucre) a considérablement augmenté, et le perfectionnement croissant des méthodes de production et de préparation des aliments exigera une gamme d'enzymes toujours plus étendue.

Les enzymes jouent un rôle extrêmement important dans le secteur alimentaire. En agissant comme des biocatalyseurs, elles facilitent les réactions biochimiques par lesquelles tout matériel biologique se développe et est finalement décomposé. Les enzymes peuvent décomposer des molécules complexes (par exemple les glucides) en de plus petites unités, elles peuvent catalyser des changements structurels dans une molécule (par exemple l'isomérisation du sucre), ou assembler des molécules du substrat avec d'autres molécules spécifiques (par exemple la construction de matières équivalentes aux protéines ou aux cellules). Les enzymes sont, en outre, très efficaces, capables de multiplier la vitesse des réactions par un million sans se modifier elles-mêmes. Par rapport aux réactions catalysées chimiquement, les réactions enzymatiques présentent des avantages majeurs: plus faible consommation d'énergie, production moindre de déchets et biodégradabilité. Une enzyme peut être comparée à une clé réservée à une serrure déterminée, plutôt qu'à une hache destinée à enfoncer la porte. L'utilisation accrue des enzymes a provoqué l'émergence d'enzymes "commerciales", produites par la fermentation de micro-organismes sélectionnés à cet effet.

Dans l'UE, la législation qui régit l'utilisation des enzymes dans la fabrication des aliments n'est actuellement pas entièrement harmonisée. Les enzymes utilisées dans la production alimentaire sont considérées, soit comme des additifs alimentaires, soit comme des adjuvants de fabrication. Les additifs alimentaires sont essentiellement des substances ajoutées aux aliments dans lesquels elles exercent une fonction technologique, tandis que les adjuvants de fabrication sont avant tout des substances ajoutées au cours de la fabrication des aliments pour des raisons techniques et qui peuvent être présentes dans l'alimentation sans toutefois avoir de fonction technologique dans le produit fini.

L'utilisation d'enzymes dans les additifs alimentaires est réglementée par la directive 89/107/CEE. Cependant, cette directive ne couvre et n'autorise actuellement que deux enzymes en tant qu'additifs alimentaires (le lysozyme et l'invertase). L'utilisation d'enzymes en tant qu'adjuvants de fabrication n'est réglementée qu'au niveau national et pas du tout à l'échelle européenne. Dans ce domaine, la législation nationale varie d'un pays à l'autre en ce qui concerne le nombre et le type d'enzymes autorisées (selon qu'elles sont ou non produites par des micro-organismes génétiquement modifiés) dans diverses applications, ainsi que pour l'approbation avant commercialisation.

Afin de créer une situation équitable et de garantir le bon fonctionnement du marché intérieur, l'harmonisation des règles au niveau communautaire est nécessaire. La présente proposition de règlement vise à harmoniser l'évaluation de la sécurité et l'autorisation pour toutes les enzymes alimentaires, y compris celles qui sont produites par des OGM, et elle prévoit leur étiquetage obligatoire.

Votre rapporteure se félicite de cette proposition qui vise à introduire un système harmonisé d'évaluation de la sécurité des enzymes au niveau communautaire. Cependant, afin de la rendre plus efficace, votre rapporteure souhaiterait introduire dans la proposition une procédure accélérée pour les enzymes alimentaires déjà évaluées et autorisées par certains États membres (comme le Danemark, la France ou le Royaume-Uni). Elle souhaiterait également proposer certains amendements dans le but d'améliorer la précision juridique du texte.

AMENDEMENTS

La commission de l'industrie, de la recherche et de l'énergie invite la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire, compétente au fond, à incorporer dans son rapport les amendements suivants:

Projet de résolution législative

Texte proposé par la Commission¹

Amendements du Parlement

Amendement 1

Article 2, paragraphe 2, point c bis) (nouveau)

c bis) d'agents de suppléance digestive;

Justification

Clarification juridique. Il convient de clarifier le fait que, conformément au considérant 4, le présent règlement ne devrait couvrir que les enzymes ajoutées aux aliments pour y exercer une fonction technologique, et non les enzymes destinées à la consommation humaine, telles que celles contenues dans les agents de suppléance digestive.

Amendement 2

Article 2, paragraphe 4

4. Le présent règlement ne s'applique pas aux cultures microbiennes qui sont **traditionnellement** utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires et peuvent contenir des enzymes mais ne sont pas spécialement employées pour les produire.

4. Le présent règlement ne s'applique pas aux cultures microbiennes qui sont utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires et peuvent contenir des enzymes mais ne sont pas spécialement employées pour les produire.

¹ Non encore publié au JO.

Justification

Clarification juridique. La portée du mot "traditionnellement" n'est pas claire.

Amendement 3

Article 3, paragraphe 2, alinéa 1 bis (nouveau)

on entend par "préparation d'enzyme alimentaire" une enzyme alimentaire formulée avec des substances qui facilitent son stockage, sa vente, sa standardisation, sa dilution ou sa dissolution.

Justification

La définition d'une "préparation d'enzyme alimentaire" manque dans la présente proposition. Afin de simplifier l'étiquetage d'entreprise à entreprise des enzymes alimentaires, ce terme est introduit à l'article 8.

Amendement 4

Article 6, paragraphe 2, point a)

a) ***le nom*** de l'enzyme alimentaire;

a) la définition de l'enzyme alimentaire, y compris son nom courant ou recommandé, son nom systématique et les synonymes, si possible conformément à la nomenclature de l'*International Union of Biochemistry and Molecular Biology* et, dans le cas des enzymes complexes, son nom choisi sur la base de l'activité de l'enzyme qui détermine sa fonction;

Justification

Le nom le plus précis possible de l'enzyme, basé sur la nomenclature de l'International Union of Biochemistry, devrait être utilisé. En ce qui concerne les enzymes complexes, le nom devrait être choisi en fonction de l'activité de l'enzyme (principe actif) qui exerce une fonctionnalité dans la fabrication des aliments.

Amendement 5

Article 7, titre

Inclusion ***d'enzymes*** génétiquement ***modifiées*** dans la liste communautaire

Inclusion ***dans la liste communautaire d'enzymes alimentaires issus de micro-***

organismes génétiquement modifiés

Justification

Le terme "enzymes génétiquement modifiés" pourrait porter à confusion.

Amendement 6

Article 8

Les enzymes alimentaires non destinées à la vente au consommateur final, qu'elles soient vendues seules ou mélangées entre elles **et/ou avec d'autres ingrédients au sens de l'article 6, paragraphe 4, de la directive 2000/13/CE**, ne peuvent être commercialisées que si leur emballage ou récipient porte, de manière bien visible, clairement lisible et indélébile, les informations visées aux articles 9 à 12 du présent règlement.

Les enzymes alimentaires **et les préparations d'enzymes alimentaires** non destinées à la vente au consommateur final, qu'elles soient vendues seules ou mélangées entre elles, ne peuvent être commercialisées que si leur emballage ou récipient porte, de manière bien visible, clairement lisible et indélébile, les informations visées aux articles 9 à 12 du présent règlement.

Justification

L'objectif est de faciliter l'étiquetage d'entreprise à entreprise des enzymes alimentaires.

Amendement 7

Article 9, paragraphe 2

2. Lorsque les enzymes alimentaires sont vendues mélangées entre elles, les informations visées au paragraphe 1 sont données pour chacune des enzymes **dans l'ordre décroissant de leur pourcentage pondéral**.

2. Lorsque les enzymes alimentaires sont vendues mélangées entre elles, les informations visées au paragraphe 1 sont données pour chacune des enzymes.

Justification

L'objectif est de faciliter l'étiquetage d'entreprise à entreprise des enzymes alimentaires.

Amendement 8

Article 12, paragraphe 1, point g bis) (nouveau)

g bis) la date de péremption au-delà de laquelle l'utilisation de l'enzyme

alimentaire est déconseillée;

Justification

Il est important que les fabricants de produits alimentaires connaissent la durabilité des enzymes alimentaires afin de garantir l'innocuité de leurs produits.

Amendement 9

Article 18, paragraphe 4, point b bis) (nouveau)

b bis) La Commission peut inclure dans la liste communautaire tout enzyme alimentaire déjà autorisée au Danemark, en France ou au Royaume-Uni, ou déjà évaluée par le Comité mixte d'experts en matière d'additifs alimentaires, sans qu'il soit nécessaire de soumettre une demande dans les termes du paragraphe 2 ou d'obtenir l'avis de l'Autorité.

Justification

Les enzymes alimentaires déjà évaluées par le Comité mixte d'experts en matière d'additifs alimentaires (CMEAA) ou déjà autorisées au Danemark, en France ou au Royaume-Uni devraient bénéficier d'une procédure accélérée, ce qui soulagerait le travail de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESAs).

PROCÉDURE

Titre	Enzymes alimentaires		
Références	COM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)		
Commission compétente au fond	ENVI		
Avis émis par Date de l'annonce en séance	ITRE 5.9.2006		
Rapporteur pour avis Date de la nomination	Erna Hennicot-Schoepges 4.10.2006		
Examen en commission	28.11.2006	27.2.2007	27.3.2007
Date de l'adoption	27.3.2007		
Résultat du vote final	+: 47	-: 0	0: 0
Membres présents au moment du vote final	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 Paparizov, 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		
Suppléant(s) présent(s) au moment du vote final	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda, Lambert van Nistelrooij		