

PARLAMENTO EUROPEO

2004



2009

Commissione per l'industria, la ricerca e l'energia

2006/0144(COD)

28.3.2007

PARERE

della commissione per l'industria, la ricerca e l'energia

destinato alla commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare

sulla proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e la direttiva 2001/112/CE del Consiglio (COM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Relatrice per parere: Erna Hennicot-Schoepges

PA_Legam

BREVE MOTIVAZIONE

Per migliaia di anni l'uomo ha usato i microrganismi presenti in natura – batteri, lieviti e muffe – e gli enzimi che essi generano per produrre alimenti quali pane, formaggio, birra e vino. Nella seconda metà del ventesimo secolo si è assistito a un significativo incremento dell'uso di enzimi nell'industria alimentare (per prodotti da forno, vino e succhi, birra, prodotti caseari, amido e zucchero), mentre la maggiore sofisticazione in relazione ai metodi di lavorazione e preparazione degli alimenti richiede una gamma sempre più ampia di enzimi.

Gli enzimi sono estremamente utili per l'industria alimentare. Agendo da biocatalizzatori, facilitano le reazioni biochimiche che servono per costruire e quindi scomporre tutti i materiali biologici. Gli enzimi possono scomporre in unità più piccole le molecole complesse (ad esempio i carboidrati), possono catalizzare i cambiamenti strutturali all'interno di una molecola (come nel caso dell'isomerizzazione dello zucchero) oppure legare le molecole del substrato ad altre molecole specifiche (ad esempio nella costruzione delle proteine o dei componenti della parete cellulare). Inoltre, gli enzimi sono molto efficienti, essendo in grado di accelerare la velocità di reazione di almeno un milione di volte senza subire modifiche. Se messe a confronto con le reazioni catalizzate chimicamente, le reazioni enzimatiche offrono alcuni vantaggi fondamentali in termini di minore consumo di energia, minore produzione di scorie e biodegradabilità. Gli enzimi possono essere paragonati a una chiave che si adatta a una serratura specifica, anziché una scure chimica usata per abbattere la porta. Il loro crescente uso ha determinato la comparsa degli enzimi “commerciali”, prodotti dalla fermentazione di microrganismi espressamente selezionati.

Attualmente la legislazione che disciplina l'uso degli enzimi nell'industria alimentare dell'Unione europea non è pienamente armonizzata. Gli enzimi impiegati nell'industria alimentare sono considerati additivi alimentari oppure coadiuvanti tecnologici. Gli additivi alimentari sono essenzialmente sostanze aggiunte all'alimento che svolgono una funzione tecnologica all'interno dello stesso, mentre i coadiuvanti tecnologici sono essenzialmente sostanze aggiunte nel corso della lavorazione per motivi tecnici dei quali può rimanere traccia nell'alimento, ma che non svolgono una funzione tecnologica nel prodotto finito.

L'uso degli enzimi in qualità di additivi alimentari è disciplinato dalla direttiva 89/107/CEE. Tuttavia, al momento la direttiva si applica ai soli enzimi utilizzati come additivi alimentari e soltanto due sono gli enzimi di cui essa autorizza l'impiego (lisozima e invertasi). L'uso degli enzimi in qualità di coadiuvanti tecnologici non è disciplinato a livello europeo ma soltanto in ambito nazionale. Le normative nazionali relative al settore differiscono da un paese all'altro sia per quanto riguarda il numero e il genere di enzimi (se prodotti o meno da microrganismi geneticamente modificati) di cui è consentito l'uso nelle varie applicazioni sia per quanto attiene alla loro autorizzazione nella fase antecedente la commercializzazione.

Onde creare condizioni di parità e garantire il corretto funzionamento del mercato interno, occorre armonizzare le norme a livello comunitario. La presente proposta di regolamento mira ad armonizzare la valutazione della sicurezza e l'autorizzazione per tutti gli enzimi alimentari, compresi quelli prodotti da OGM, chiedendo la loro etichettatura.

La relatrice accoglie con favore la presente proposta, volta a introdurre un sistema

armonizzato a livello comunitario in relazione alla valutazione della sicurezza degli enzimi. Tuttavia, allo scopo di migliorare la fattibilità della proposta, la relatrice vorrebbe introdurre una procedura "accelerata" per enzimi alimentari già valutati e autorizzati da alcuni Stati membri (quali Danimarca, Francia e Regno Unito). La relatrice intende inoltre proporre alcuni emendamenti tesi ad aumentare la chiarezza giuridica.

EMENDAMENTI

La commissione per l'industria, la ricerca e l'energia invita la commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare, competente per il merito, a includere nella sua relazione i seguenti emendamenti:

Testo della Commissione¹

Emendamenti del Parlamento

Emendamento 1

Articolo 2, paragrafo 2, lettera c bis) (nuova)

(c bis) agenti digestivi;

Motivazione

Chiarimento giuridico. Andrebbe chiarito che, come si afferma nel considerando 4, il presente regolamento dovrebbe avere per oggetto solamente gli enzimi che sono aggiunti agli alimenti per svolgere una funzione tecnologica e non gli enzimi destinati al consumo umano, come nel caso di quelli contenuti nei prodotti che facilitano la digestione.

Emendamento 2

Articolo 2, paragrafo 4

4. Il presente regolamento non si applica alle colture microbiche che sono ***tradizionalmente*** utilizzate nella produzione di alimenti e che possono contenere enzimi ma non sono utilizzate in modo specifico per produrli.

4. Il presente regolamento non si applica alle colture microbiche che sono utilizzate nella produzione di alimenti e che possono contenere enzimi ma non sono utilizzate in modo specifico per produrli.

Motivazione

Chiarimento giuridico. La portata del termine "tradizionalmente" non è chiara.

¹ Non ancora pubblicato in Gazzetta ufficiale.

Emendamento 3
Articolo 3, comma 2, alinea 1 bis (nuovo)

per "preparato di enzima alimentare" si intende un enzima alimentare formulato con sostanze destinate ad agevolare lo stoccaggio, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione dell'enzima alimentare.

Motivazione

Nell'attuale proposta manca una definizione di "preparato di enzima alimentare". Al fine di semplificare l'etichettatura da impresa a impresa degli enzimi alimentari, questo termine è introdotto all'articolo 8.

Emendamento 4
Articolo 6, paragrafo 2, lettera a)

a) la sua ***denominazione***;

a) la sua definizione, inclusa la denominazione corrente o raccomandata, la denominazione sistematica e i sinonimi, se possibile conformemente alla nomenclatura dell'Unione internazionale di Biochimica e Biologia molecolare e, nel caso di enzimi complessi, la denominazione scelta sulla base dell'attività dell'enzima che determina la sua funzione;

Motivazione

Si dovrebbe utilizzare la denominazione dell'enzima più precisa possibile, basata sulla nomenclatura dell'Unione internazionale di biochimica. Nel caso di enzimi complessi, la denominazione dovrebbe essere scelta in funzione dell'attività dell'enzima (principio attivo) che esercita una funzionalità nella fabbricazione degli alimenti.

Emendamento 5
Articolo 7, Titolo

Inclusione nell'elenco comunitario di ***enzimi*** geneticamente modificati

Inclusione nell'elenco comunitario di ***enzimi alimentari provenienti da microrganismi*** geneticamente modificati

Motivazione

L'espressione "enzimi geneticamente modificati" potrebbe generare confusione.

Emendamento 6

Articolo 8

Gli enzimi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali, venduti separatamente o in associazione ad altri enzimi *e/o ad altri ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafo 4 della direttiva 2000/13/CE*, possono essere immessi sul mercato soltanto se l'imballaggio o i recipienti in cui sono contenuti recano facilmente visibili, chiaramente leggibili e apposte in modo indelebile le informazioni di cui agli articoli da 9 a 12 del presente regolamento.

Gli enzimi alimentari *e i preparati di enzimi alimentari* non destinati alla vendita ai consumatori finali, venduti separatamente o in associazione ad altri enzimi possono essere immessi sul mercato soltanto se l'imballaggio o i recipienti in cui sono contenuti recano facilmente visibili, chiaramente leggibili e apposte in modo indelebile le informazioni di cui agli articoli da 9 a 12 del presente regolamento.

Motivazione

In tal modo si agevola l'etichettatura degli enzimi alimentari da una ditta all'altra.

Emendamento 7

Articolo 9, paragrafo 2

2. Quando gli enzimi alimentari sono venduti in associazione ad altri, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono fornite per ciascuno degli enzimi alimentari, *nell'ordine decrescente della rispettiva quota percentuale rispetto al peso totale.*

2. Quando gli enzimi alimentari sono venduti in associazione ad altri, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono fornite per ciascuno degli enzimi alimentari.

Motivazione

In tal modo si agevola l'etichettatura degli enzimi alimentari da una ditta all'altra.

Emendamento 8

Articolo 12, paragrafo 1, lettera g bis) (nuova)

(g bis) la data di scadenza oltre la quale l'utilizzo dell'enzima elementare è sconsigliato;

Motivazione

E' importante che i fabbricanti di prodotti alimentari conoscano la durata degli enzimi alimentari in modo da garantire l'innocuità dei loro prodotti.

Emendamento 9

Articolo 18, paragrafo 4, lettera b bis) (nuova)

(b bis) La Commissione può includere nell'elenco comunitario qualsiasi enzima alimentare già autorizzato in Danimarca, in Francia o nel Regno Unito, o già valutato dal Comitato misto di esperti per gli additivi alimentari, senza che sia necessario presentare una domanda ai sensi del paragrafo 2 o di ottenere il parere dell'Autorità.

Motivazione

Gli enzimi alimentari già valutati dal Comitato misto di esperti per gli additivi alimentari o già autorizzati in Danimarca, Francia o nel Regno Unito, dovrebbero beneficiare di una procedura accelerata, il che alleggerirebbe il lavoro dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

PROCEDURA

Titolo	Enzimi alimentari		
Riferimenti	COM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)		
Commissione competente per il merito	ENVI		
Parere espresso da Annuncio in Aula	ITRE 5.9.2006		
Relatore per parere Nomina	Erna Hennicot- Schoepges 4.10.2006		
Esame in commissione	28.11.2006	27.2.2007	27.3.2007
Approvazione	27.3.2007		
Esito della votazione finale	+: 47	-: 0	0: 0
Membri titolari presenti al momento della votazione finale	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		
Supplenti presenti al momento della votazione finale	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda, Lambert van Nistelrooij		