

EUROPOS PARLAMENTAS

2004



2009

Pramonės, mokslinių tyrimų ir energetikos komitetas

2006/0144(COD)

28.3.2007

NUOMONĖ

Pramonės, mokslinių tyrimų ir energetikos komiteto

pateikta Aplinkos, visuomenės sveikatos ir maisto saugos komitetui

dėl pasiūlymo dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento dėl maisto fermentų ir iš dalies keičiančio Tarybos direktyvą 83/417/EEB, Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1493/1999, Direktyvą 2000/13/EB ir Tarybos direktyvą 2001/112/EB
(COM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Nuomonės referentas: Erna Hennicot-Schoepges

PA_Legam

TRUMPAS PAGRINDIMAS

Tūkstančius metų žmonės naudojo natūraliai atsirandančius mikroorganizmus – bakterijas, mieles ir pelėsius – ir jų gaminamus fermentus siekdami pagaminti maisto produktus, pvz., duoną, sūrį, alų ir vyną. XX a. antrojoje pusėje labai padidėjo fermentų naudojimas perdirbant maisto produktus (pvz., kepinius, vyną ir sultis, alų, pieno produktus, krakmolą ir cukrų) ir dėl vis sudėtingesnių maisto perdirbimo ir paruošimo metodų reikės vis didesnės fermentų įvairovės.

Fermentai labai naudingi maisto pramonėje. Būdami biokatalizatoriai, jie palengvina biochemines reakcijas, kurių metu visos biologinės medžiagos sukaupiamos ir galiausiai suskaidomos. Fermentai gali suskaidyti sudėtingas molekules (pvz., angliavandenius) į smulkesnius vienetus, jie gali sukelti struktūrinius pokyčius vienoje molekulėje (pvz., cukraus izomerizacija) arba prijungti substrato molekules prie kitų molekulių (pvz., baltymų ar ląstelių sienelių medžiagos kūrimas). Be to, fermentai yra labai veiksmingi ir gali patys nepakisdami bent milijoną kartų pagreitinti reakcijas. Palyginti su chemiškai sukeliomomis reakcijomis, fermentų sukeltos reakcijos teikia didelių pranašumų dėl to, kad sunaudojama mažiau energijos, sukuriama mažiau atliekų ir medžiagos yra biologiškai suskaidomos. Fermentus galima palyginti su raktu konkrečiai spynai atrakinti, o ne su cheminiu kirviu durims išlaužti. Dėl didesnio fermentų naudojimo atsirado vadinamųjų komercinių fermentų, kurie gaminami fermentuojant specialiai pasirinktus mikroorganizmus.

Fermentų naudojimą maisto perdirbimui ES reglamentuojantys teisės aktai šiuo metu nėra visiškai suderinti. Maistui perdirbti naudojami fermentai vertinami kaip maisto priedai arba pagalbinės perdirbimo medžiagos. Maisto priedai iš esmės yra medžiagos, kurių dedama į maistą ir ten jie atlieka technologinę funkciją, o pagalbinės perdirbimo medžiagos iš esmės yra medžiagos, kurių dėl technologinių priežasčių dedama į maistą jo perdirbimo proceso metu ir kurios gali likti maiste, tačiau neatlieka technologinės funkcijos galutiniame maisto produkte.

Fermentų kaip maisto priedų naudojimą reglamentuoja Direktyva 89/107/EEB. Vis dėlto šiuo metu pagal šią direktyvą apimama ir kaip maisto priedus leidžiama naudoti tik du fermentus (lizocimą ir invertazę). Fermentų kaip technologinių priedų naudojimas reglamentuojamas tik nacionaliniu lygmeniu, ir visai nereglamentuojamas Europos lygmeniu. Nacionaliniai įvairių valstybių teisės aktai skiriasi pagal tam tikrai veiklai leidžiamų naudoti fermentų skaičių ir tipą (ar pagaminti genetiškai modifikuotų mikroorganizmų) ir pagal prieš pateikiant į rinką suteikiamo leidimo išdavimo tvarką.

Siekiant sudaryti vienodas sąlygas ir užtikrinti tinkamą vidaus rinkos veikimą, būtina suderinti normas Bendrijos lygmeniu. Pagal šį siūlomą reglamentą siekiama suderinti visų maisto fermentų, įskaitant genetiškai modifikuotų organizmų pagamintus fermentus, saugos vertinimo ir leidimų juos naudoti suteikimo tvarką ir reikalaujama juos ženklinti.

Pranešėja pritaria šiam pasiūlymui, pagal kurį bus nustatyta suderinta fermentų saugos įvertinimo Bendrijos lygmeniu sistema. Vis dėlto siekiant, kad pasiūlymą būtų lengviau įgyvendinti, pranešėja norėtų nustatyti pagreitintą procedūrą maisto fermentams, kurie jau buvo įvertinti ir buvo gauti leidimai juos naudoti valstybėse narėse (pvz., Danijoje,

Prancūzijoje ar Jungtinėje Karalystėje). Be to, pranešėja norėtų pasiūlyti keletą pakeitimų siekiant didesnio teisinio aiškumo.

PAKEITIMAI

Pramonės, mokslinių tyrimų ir energetikos komitetas ragina atsakingą Aplinkos, visuomenės sveikatos ir maisto saugos komitetą į savo pranešimą įtraukti šiuos pakeitimus:

Komisijos siūlomas tekstas¹

Parlamento pakeitimai

Pakeitimas 1

2 STRAIPSNIO 2 DALIES CA PUNKTAS (NAUJAS)

(ca) virškinimą gerinančias priemones;

Pagrindimas

Teisinis paaiškinimas. Turėtų būti aišku, kad, kaip pabrėžiama 4 konstatuojamojoje dalyje, šis reglamentas turėtų būti taikomas tik fermentams, kurių dedama į maistą technologinei funkcijai atlikti, o ne fermentams, skirtiems žmonėms vartoti, pvz., fermentams, skirtiems virškinimą gerinančioms priemonėms gaminti.

Pakeitimas 2

2 STRAIPSNIO 4 DALIS

4. Šio reglamento nereikėtų taikyti maisto produktų gamyboje ***tradiciškai*** naudojamoms mikrobu kultūroms, kurios gali turėti fermentų, bet kurios nėra specialiai naudojamos fermentams gaminti.

4. Šio reglamento nereikėtų taikyti maisto produktų gamyboje naudojamoms mikrobu kultūroms, kurios gali turėti fermentų, bet kurios nėra specialiai naudojamos fermentams gaminti.

Pagrindimas

Teisinis paaiškinimas. Neaišku, ką reiškia žodis „tradiciškai“.

¹ Dar nepaskelbta Oficialiajame leidinyje.

Pakeitimas 3
3 STRAIPSNIO 2 DALIES 1A PASTRAIPA (NAUJA)

„maisto fermento paruošimas“ – tai maisto fermentas, paruošiamas su medžiagomis, kurios palengvina maisto fermento laikymą, pardavimą, standartizavimą, atskiedimą ar suskaidymą.

Pagrindimas

Šiame pasiūlyme nėra „maisto fermento paruošimo“ sąvokos. Siekiant supaprastinti verslo tikslais naudojamų maisto fermentų ženklinimą, šis terminas pateikiamas 8 straipsnyje.

Pakeitimas 4
6 STRAIPSNIO 2 DALIES A PUNKTAS

a) maisto fermento **pavadinimas**;

a) maisto fermento **apibrėžtis, įskaitant paplitusį ar rekomenduojamą jo pavadinimą, sistemini pavadinimą ir sinonimus, jei įmanoma, pagal Tarptautinės biochemijos ir molekulinės biologijos nomenklatūrą, ir, kai kalbama apie sudėtinius fermentus, parenkama pagal fermento veikimą, kuris lemia fermento funkciją;**

Pagrindimas

Jei įmanoma, turėtų būti vartojamas tiksliausias fermento pavadinimas pagal Tarptautinės biochemijos sąjungos nomenklatūrą. Kai kalbama apie sudėtinius fermentus, pavadinimas turėtų būti pagrįstas fermento veikimu (aktyvumo principu), kuris nulemia jo funkciją perdirbant maistą.

Pakeitimas 5
7 STRAIPSNIO PAVADINIMAS

Genetiškai modifikuotų fermentų įtraukimas į Bendrijos sąrašą

Genetiškai modifikuotų **mikroorganizmų pagamintų maisto** fermentų įtraukimas į Bendrijos sąrašą

Pagrindimas

Terminas „genetiškai modifikuoti fermentai“ galėtų sukelti nesusipratimų.

Pakeitimas 6
8 STRAIPSNIS

Galutiniams vartotojams neskirtais parduoti maisto fermentais, kai jie yra parduodami atskirai arba sumaišyti vienas su kitu ir (arba) su kitais komponentais, kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EB 6 straipsnio 4 dalyje, gali būti prekiaujama tik tuomet, jei ant jų pakuočių ar talpų yra nurodyta šio reglamento 9–12 straipsniuose minima informacija, kuri turi būti lengvai matoma, aiškiai įskaitoma ir neištrinama.

Galutiniams vartotojams neskirtais parduoti maisto fermentais **ir maisto fermentų preparatais**, kai jie yra parduodami atskirai arba sumaišyti vienas su kitu ir (arba) su kitais komponentais, kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EB 6 straipsnio 4 dalyje, gali būti prekiaujama tik tuomet, jei ant jų pakuočių ar talpų yra nurodyta šio reglamento 9–12 straipsniuose minima informacija, kuri turi būti lengvai matoma, aiškiai įskaitoma ir neištrinama.

Pagrindimas

Siekiami palengvinti verslo tikslais naudojamų maisto fermentų ženklimą.

Pakeitimas 7
9 STRAIPSNIO 2 DALIS

2. Jei maisto fermentai parduodami atskirai arba sumaišyti vienas su kitu, 1 dalyje nurodyta informacija pateikiama apie kiekvieną maisto fermentą **mažėjančia pagal svorio procentinę dalį visame produkte tvarka**.

2. Jei maisto fermentai parduodami atskirai arba sumaišyti vienas su kitu, 1 dalyje nurodyta informacija pateikiama apie kiekvieną maisto fermentą.

Pagrindimas

Siekiami palengvinti verslo tikslais naudojamų maisto fermentų ženklimą.

Pakeitimas 8
12 STRAIPSNIO 1 DALIES GA PUNKTAS (NAUJAS)

ga) galiojimo data, po kurios maisto fermentas būtų netinkamas naudoti;

Pagrindimas

Maisto gamintojams svarbu žinoti maisto fermentų galiojimo laiką siekiant užtikrinti maisto saugą.

Pakeitimas 9
18 STRAIPSNIO 2 DALIES BA PUNKTAS (NAUJAS)

ba) Komisija į Bendrijos sąrašą gali įtraukti bet kurį maisto fermentą, kuriam naudoti jau suteiktas leidimas Danijoje, Prancūzijoje arba Jungtinėje Karalystėje ar kurį jau įvertino Jungtinis maisto priedų ekspertų komitetas, ir tam nereikia pateikti paraiškos pagal 2 dalies nuostatas arba gauti Tarnybos nuomonę.

Pagrindimas

Maisto fermentams, kuriuos jau įvertino Jungtinis maisto priedų ekspertų komitetas arba kuriems naudoti jau buvo suteiktas leidimas Danijoje, Prancūzijoje arba Jungtinėje Karalystėje, turėtų būti leidžiama taikyti pagreitiną procedūrą. Tai palengvins Europos maisto saugos tarnybos darbą.

PROCEDŪRA

Pavadinimas	Maisto fermentai
Nuorodos	COM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)
Atsakingas komitetas	ENVI
Nuomonę pateikė Paskelbimo plenariniame posėdyje data	ITRE 5.9.2006
Nuomonės referentas Paskyrimo data	Erna Hennicot- Schoepges 4.10.2006
Svarstymas komitete	28.11.2006 27.2.2007 27.3.2007
Priėmimo data	27.3.2007
Galutinio balsavimo rezultatai	+: 47 -: 0 0: 0
Posėdyje per galutinį balsavimą dalyvavę nariai	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 Țirle, Patrizia Toia, Catherine Trautmann, Claude Turmes, Nikolaos Vakalis, Alejo Vidal-Quadras
Posėdyje per galutinį balsavimą dalyvavęs (-ę) pavaduojantis (-ys) narys (-iai)	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda, Lambert van Nistelrooij