

# EUROPEES PARLEMENT

2004



2009

---

*Commissie industrie, onderzoek en energie*

**2006/0144(COD)**

28.3.2007

## **ADVIES**

van de Commissie industrie, onderzoek en energie

aan de Commissie milieubeheer, volksgezondheid en voedselveiligheid

inzake het voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad voedingsenzymen en tot wijziging van Richtlijn 83/417/EEG van de Raad, Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad, Richtlijn 2000/13/EG en Richtlijn 2001/112/EG van de Raad  
(COM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Rapporteur voor advies: Erna Hennicot-Schoepges

PA\_Legam

## BEKNOPTE MOTIVERING

Duizenden jaren lang heeft de mens gebruik gemaakt van in de natuur voorkomende micro-organismen - bacteriën, gisten en schimmels - en van de door deze micro-organismen geproduceerde enzymen om voedsel te maken, zoals brood, kaas, bier en wijn. In de tweede helft van de 20ste eeuw is het gebruik van enzymen in voedselbewerking sterk toegenomen (gebakken voedsel, wijnen en sappen, bier, zuivelproducten, stijfsel en suiker). Doordat de methodes voor het bewerken en prepareren van voedsel steeds geavanceerder worden, zal de vraag naar een steeds breder scala aan enzymen alleen maar toenemen.

In de voedingsindustrie zijn enzymen buitengewoon nuttig. Zij worden gebruikt als biokatalysatoren: zij maken de biochemische reacties eenvoudiger die ervoor zorgen dat biologische grondstoffen worden opgebouwd en uiteindelijk afgebroken. Enzymen kunnen ingewikkelde moleculen (bijvoorbeeld koolhydraten) afbreken in kleinere deeltjes, Zij kunnen structurele veranderingen teweegbrengen binnen één molecuul (bijvoorbeeld isomerisering van suiker) of moleculen ondergeschikt maken aan andere specifieke moleculen (bijvoorbeeld het opbouwen van eiwitten of celmuurgrondstoffen). Bovendien zijn enzymen zeer efficiënt, omdat zij reacties kunnen helpen versnellen met een factor van ten minste één miljoen, zonder dat zij zelf worden veranderd. Vergeleken met chemisch gekatalyseerde reacties zorgen enzymatische reacties voor enkele grote voordelen: een lager energiegebruik, minder afval en bioafbreekbaar. Enzymen vallen te vergelijken met een sleutel op een slot in plaats van een chemische bijl om de deur open te breken. Het toegenomen gebruik van enzymen heeft ertoe geleid dat er "commerciële" enzymen zijn ontstaan, die worden geproduceerd door fermentatie van speciaal hiervoor geselecteerde micro-organismen.

De wetgeving voor de controle op het gebruik van enzymen bij voedselverwerking in de EU is nog niet geheel geharmoniseerd. Bij voedselverwerking gebruikte enzymen worden hetzij beschouwd als toevoegingen aan het voedsel of als hulpmiddelen bij de bewerking. Toevoegingen zijn hoofdzakelijk stoffen die aan het voedsel worden toegevoegd en die een technologische functie hebben in dat voedsel; hulpmiddelen bij de bewerking zijn voornamelijk stoffen die tijdens de bewerking van het voedsel om technische redenen worden toegevoegd en die in het voedsel terecht kunnen komen, maar in het uiteindelijke voedsel geen technologische functie hebben.

Het gebruik van enzymen als toevoegingen aan het voedsel is gereguleerd door richtlijn 89/107/EEG. Op dit ogenblik bestrijkt deze richtlijn en verleent zij toestemming voor slechts twee enzymen als toevoegingen aan het voedsel (lysozyme en invertase). Het gebruik van enzymen als hulpmiddelen bij het bewerken van voedsel wordt op Europees niveau in het geheel niet gereguleerd, maar slechts op nationaal niveau. De nationale wetgeving op dit terrein verschilt van land tot land, wat betreft het aantal en soort toegestane enzymen (al of niet door genetisch gemodificeerde micro-organismen geproduceerd) bij verschillende toepassingen en tevens wat betreft de goedkeuring vóór het op de markt brengen.

Om één "level playing field" te krijgen en te zorgen voor een juist functioneren van de interne markt, is harmonisering van de regels op communautair niveau noodzakelijk. De voorgestelde verordening is bedoeld om de veiligheidsevaluatie en toestemming te harmoniseren voor alle voedselenzymen, met inbegrip van die door GMO's worden geproduceerd, en waarvoor etikettering nodig is.

De rapporteur is verheugd dat dit voorstel betekent dat er een geharmoniseerd systeem wordt

ingevoerd voor veiligheidsevaluatie van enzymen op communautair niveau. Om het voorstel handzamer te maken, wil de rapporteur een "fast track"-procedure invoeren voor voedselenzymen die al zijn geëvalueerd en toegelaten door lidstaten als Denemarken, Frankrijk of het VK. Ook wil de rapporteur enkele amendementen voorstellen om de wetgeving duidelijker te maken.

## AMENDEMENTEN

De Commissie industrie, onderzoek en energie verzoekt de ten principale bevoegde Commissie milieubeheer, volksgezondheid en voedselveiligheid onderstaande amendementen in haar verslag op te nemen:

Door de Commissie voorgestelde tekst<sup>1</sup>

Amendementen van het Parlement

### Amendement 1 ARTIKEL 2, LID 2, LETTER c) BIS (nieuw)

***c bis) hulpmiddelen voor de spijsvertering;***

#### *Motivering*

*Juridische verduidelijking. Het moet duidelijk zijn dat deze verordening, zoals gesteld in overweging 4, slechts enzymen bestrijkt die worden toegevoegd aan het voedsel ter wille van een technologische functie en geen enzymen die bestemd zijn voor menselijke consumptie, zoals enzymen als hulpmiddelen bij de spijsvertering.*

### Amendement 2 ARTIKEL 2, LID 4

4. Deze verordening is niet van toepassing op microbiële culturen die **traditioneel** bij de productie van levensmiddelen worden gebruikt en die enzymen kunnen bevatten, maar die niet specifiek worden gebruikt om deze te produceren.

4. Deze verordening is niet van toepassing op microbiële culturen die bij de productie van levensmiddelen worden gebruikt en die enzymen kunnen bevatten, maar die niet specifiek worden gebruikt om deze te produceren.

#### *Motivering*

*Juridische verduidelijking. Het is niet duidelijk wat het woord "traditioneel" bestrijkt.*

### Amendement 3 ARTIKEL 3, ALINEA 2 BIS (nieuw)

***"voedingsenzympreparaat": een voedingsenzym dat is samengesteld uit stoffen die het makkelijker maken om het voedingsenzym op te slaan, te verkopen, te***

<sup>1</sup> Nog niet in het PB gepubliceerd.

**standaardiseren, te verdunnen of op te lossen.**

*Motivering*

*Een definitie van "voedingsenzympreparaat" ontbreekt in dit voorstel. Ter vereenvoudiging van de "business to business"-etikettering van voedingsenzymen moet deze term worden opgenomen in artikel 8*

Amendement 4  
ARTIKEL 6, LID 2, LETTER a)

- |  |  |
|--|--|
| a) de <b>naam</b> van het voedingsenzym; | a) de <b>definitie</b> van het voedingsenzym, <b>met inbegrip van de algemene of aanbevolen benaming, systeemnaam en synoniemen, zo mogelijk overeenkomstig de officiële benaming van de Internationale Unie voor biochemie en moleculaire biologie en, in het geval van complexe enzymen, geselecteerd op basis van de enzymactiviteit die bepalend is voor de functie van enzymen;</b> |
|--|--|

*Motivering*

*Zo mogelijk moet de meest nauwkeurige enzymbenaming worden gebruikt, gebaseerd op de officiële benaming van de Internationale Unie voor biochemie (IUB). In het geval van complexe enzymen moet de benaming worden gebaseerd op de enzymactiviteit (actief principe) die leidt tot de bruikbaarheid bij de voedselbewerking.*

Amendement 5  
ARTIKEL 7, TITEL

- |  |  |
|--|--|
| Opneming van genetisch gemodificeerde <b>enzymen</b> in de communautaire lijst | Opneming van <b>voedingsenzymen uit</b> genetisch gemodificeerde <b>micro-organismen</b> in de communautaire lijst |
|--|--|

*Motivering*

*De term "genetisch gemodificeerde enzymen" kan aanleiding geven tot misverstanden.*

Amendement 6  
ARTIKEL 8

- |  |  |
|--|--|
| Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde voedingsenzymen die afzonderlijk of gemengd met elkaar <b>en/of met andere ingrediënten als omschreven in artikel 6, lid 4, van Richtlijn 2000/13/EG</b> worden | Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde voedingsenzymen <b>en voedingsenzympreparaten</b> die afzonderlijk of gemengd met elkaar worden verkocht, mogen alleen in de handel worden gebracht |
|--|--|

verkocht, mogen alleen in de handel worden gebracht wanneer de verpakking of recipiënten voorzien zijn van de in artikel 9 tot en met 12 van deze verordening voorgeschreven informatie, die op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.

wanneer de verpakking of recipiënten voorzien zijn van de in artikel 9 tot en met 12 van deze verordening voorgeschreven informatie, die op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.

#### *Motivering*

*Ter vergemakkelijking van de "business to business"-etikettering van voedingsenzymen.*

#### Amendement 7 ARTIKEL 9, LID 2

2. Indien voedingsenzymen met elkaar gemengd worden verkocht, wordt de informatie overeenkomstig lid 1 voor ieder voedingsenzym ***in dalende volgorde van het aandeel ervan in het totaalgewicht*** geboden.

2. Indien voedingsenzymen met elkaar gemengd worden verkocht, wordt de informatie overeenkomstig lid 1 voor ieder voedingsenzym geboden.

#### *Motivering*

*Ter vergemakkelijking van de "business to business"-etikettering van voedingsenzymen.*

#### Amendement 8 ARTIKEL 12, LID 1, LETTER g) BIS (nieuw)

***g bis) de vervaldatum waarna het gebruik van het voedingsenzym niet raadzaam is;***

#### *Motivering*

*Het is belangrijk dat voedselproducenten bekend zijn met de duurzaamheid van voedingsenzymen ter wille van de voedselveiligheid.*

#### Amendement 9 ARTIKEL 18, LID 4, ALINEA 2, LETTER b) BIS (nieuw)

***b bis) De Commissie kan in de communautaire lijst alle voedingsenzymen opnemen die al zijn toegestaan in Denemarken, Frankrijk of het Verenigd Koninkrijk, of die al zijn beoordeeld door het Gezamenlijk Deskundigencomité voor voedingstoevoegingen, zonder dat hiervoor toepassing nodig is uit hoofde van lid 2 of een advies van de Autoriteit.***

## *Motivering*

*Inmiddels door de JECFA beoordeelde enzymen of enzymen die al zijn toegestaan in Denemarken, Frankrijk of het VK, mogen een "fast track"-procedure volgen. Dat neemt het EFSA werk uit handen.*

## PROCEDURE

<b>Titel</b>	Enzymen voor gebruik in levensmiddelen		
<b>Document- en procedurenummers</b>	COM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)		
<b>Commissie ten principale</b>	ENVI		
<b>Advies uitgebracht door</b> Datum bekendmaking	ITRE 5.9.2006		
<b>Rapporteur voor advies</b> Datum benoeming	Erna Hennicot-Schoepges 4.10.2006		
<b>Behandeling in de commissie</b>	28.11.2006	27.2.2007	27.3.2007
<b>Datum goedkeuring</b>	27.3.2007		
<b>Uitslag eindstemming</b>	+: 47	-: 0	0: 0
<b>Bij de eindstemming aanwezige leden</b>	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		
<b>Bij de eindstemming aanwezige vaste plaatsvervanger(s)</b>	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda, Lambert van Nistelrooij		