

PARLAMENTO EUROPEU

2004



2009

Comissão da Indústria, da Investigação e da Energia

2006/0144(COD)

28.3.2007

PARECER

da Comissão da Indústria, da Investigação e da Energia

dirigido à Comissão do Ambiente, da Saúde Pública e da Segurança Alimentar

sobre a proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às enzimas alimentares e que altera a Directiva 83/417/CEE do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, a Directiva 2000/13/CE e a Directiva 2001/112/CE do Conselho (COM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Relatora de parecer: Erna Hennicot-Schoepges

PA_Legam

JUSTIFICAÇÃO SUCINTA

Há milhares de anos que o Homem utiliza, no fabrico de alimentos como o pão, o queijo, a cerveja e o vinho, microrganismos de origem natural (bactérias, leveduras e bolores), assim como as enzimas que os mesmos produzem. Na segunda metade do século XX, a utilização de enzimas no fabrico de alimentos (como artigos de pastelaria, vinho, sumos, cerveja, lacticínios, amido e açúcar) aumentou consideravelmente e o aperfeiçoamento crescente dos métodos de produção e de preparação dos alimentos tornará necessária uma gama de enzimas cada vez maior.

As enzimas são extremamente importantes para a indústria alimentar. Como biocatalisadores, facilitam as reacções bioquímicas, através das quais toda a matéria biológica se desenvolve e, posteriormente, se decompõe. As enzimas podem decompor moléculas complexas (por exemplo, os carboidratos) em unidades menores, podem catalisar mutações estruturais numa molécula (por exemplo, a isomerização do açúcar), ou juntar moléculas de substrato a outras moléculas específicas (por exemplo, a criação de proteínas ou materiais da parede celular). As enzimas são, ainda, muito eficazes, sendo capazes de acelerar, pelo menos, um milhão de vezes as reacções sem que elas próprias se modifiquem. Em relação às reacções catalisadas quimicamente, as reacções enzimáticas apresentam algumas vantagens importantes: menor consumo de energia, menor produção de resíduos e biodegradabilidade. Uma enzima pode ser comparada a uma chave correspondente a uma determinada fechadura, em vez de a um machado químico para deitar abaixo a porta. Uma maior utilização das enzimas provocou a emergência de enzimas "comerciais", produzidas pela fermentação de microrganismos seleccionados para esse efeito.

Actualmente, a legislação que rege a utilização das enzimas no fabrico dos alimentos na UE não está inteiramente harmonizada. As enzimas utilizadas na transformação de alimentos são consideradas ou aditivos alimentares ou adjuvantes tecnológicos. Os aditivos alimentares são, essencialmente, substâncias aditadas aos alimentos, neles exercendo uma função tecnológica, enquanto os adjuvantes tecnológicos são, sobretudo, substâncias adicionadas durante a transformação dos alimentos por razões de ordem técnica, podendo estar presentes na alimentação sem, contudo, ter uma função tecnológica no produto acabado.

A utilização de enzimas como aditivos alimentares está regulamentada pela Directiva 89/107/CEE. Contudo, actualmente, esta directiva apenas abrange e autoriza a utilização de duas enzimas como aditivos alimentares (a lisozima e a invertase). A utilização de enzimas como adjuvantes tecnológicos não está regulamentada à escala europeia, mas apenas a nível nacional. A legislação nacional nesta matéria varia de país para país no que se refere ao número e ao tipo de enzimas autorizadas (consoante sejam ou não produzidas por microrganismos geneticamente modificados) em diversas aplicações, bem como à aprovação prévia à comercialização.

A fim de criar condições de concorrência equitativas e de garantir o bom funcionamento do mercado interno, é necessária a harmonização das regras a nível comunitário. A presente proposta de regulamento visa harmonizar a avaliação da segurança e a autorização para todas as enzimas alimentares, incluindo as que são produzidas por OGM, prevendo a sua rotulagem obrigatória.

A relatora congratula-se com a presente proposta, que se destina a introduzir um sistema harmonizado de avaliação da segurança das enzimas a nível comunitário. Contudo, para tornar a proposta mais eficaz, a relatora gostaria de nela introduzir um "procedimento acelerado" para as enzimas alimentares já avaliadas e autorizadas em certos Estados-Membros (como a Dinamarca, a França ou o Reino Unido). Igualmente, gostaria de propor certas alterações para incrementar a clareza jurídica do texto.

ALTERAÇÕES

A Comissão da Indústria, da Investigação e da Energia insta a Comissão do Ambiente, da Saúde Pública e da Segurança Alimentar, competente quanto à matéria de fundo, a incorporar as seguintes alterações no seu relatório:

Texto da Comissão¹

Alterações do Parlamento

Alteração 1
Artigo 2, nº 2, alínea c) bis (nova)

c bis) auxiliares da digestão;

Justificação

Esclarecimento jurídico: há que clarificar, em conformidade com o considerando 4, que o presente regulamento deveria abranger apenas as enzimas adicionadas aos alimentos para desempenhar uma função tecnológica e não as enzimas destinadas ao consumo humano, como as contidas nos auxiliares da digestão.

Alteração 2
Artigo 2, nº 4

4. O presente regulamento não é aplicável às culturas microbianas ***tradicionalmente*** utilizadas na produção alimentar, passíveis de conterem enzimas mas que não são especificamente usadas para a sua produção.

4. O presente regulamento não é aplicável às culturas microbianas utilizadas na produção alimentar, passíveis de conterem enzimas mas que não são especificamente usadas para a sua produção.

Justificação

Esclarecimento jurídico: não é claro o alcance da palavra "tradicionalmente".

Alteração 3
Artigo 3, nº 2, parágrafo 1 bis (novo)

***Por «Preparação de enzima alimentar»
entende-se uma enzima alimentar
elaborada com substâncias que facilitam a***

¹ Ainda não publicado em JO.

sua armazenagem, venda, normalização, diluição ou dissolução.

Justificação

A definição de "preparação de enzima alimentar" está ausente da presente proposta. Para simplificar a rotulagem entre empresas das enzimas alimentares introduz-se este termo no artigo 8.º.

Alteração 4

Artigo 6, nº 2, alínea a)

a) ***O nome da*** enzima;

a) ***A definição da*** enzima, incluindo a sua designação corrente ou recomendada, o seu nome sistemático e sinónimos, se possível em conformidade com a nomenclatura da ***International Union of Biochemistry and Molecular Biology*** e, no caso de enzimas complexas, o nome escolhido com base na actividade da enzima que determina a sua função;

Justificação

Se possível, deveria ser utilizada designação de enzima mais precisa, com base na nomenclatura da International Union of Biochemistry (IUB). No que se refere às enzimas complexas, o nome deveria ser escolhido em função da actividade da enzima (princípio activo) que exerce uma função no fabrico dos alimentos.

Alteração 5

Artigo 7, título

Inclusão na lista comunitária de enzimas geneticamente ***modificadas***

Inclusão na lista comunitária de enzimas ***alimentares procedentes de microrganismos geneticamente modificados***

Justificação

A expressão "enzimas geneticamente modificadas" poderia gerar mal-entendidos.

Alteração 6

Artigo 8

As enzimas alimentares não destinadas à venda ao consumidor final, quer sejam

As enzimas alimentares ***e as preparações de enzimas*** não destinadas à venda ao

comercializadas individualmente quer misturadas com outras enzimas *e/ou com outros ingredientes, tal como definidos no n.º 4 do artigo 6.º da Directiva 2000/13/CE*, só podem ser comercializadas se as embalagens ou recipientes incluírem as informações previstas nos artigos 9.º a 12.º do presente regulamento, que devem ser facilmente visíveis, claramente legíveis e indeléveis.

consumidor final, quer sejam comercializadas individualmente quer misturadas com outras enzimas, só podem ser comercializadas se as embalagens ou recipientes incluírem as informações previstas nos artigos 9.º a 12.º do presente regulamento, que devem ser facilmente visíveis, claramente legíveis e indeléveis.

Justificação

O objectivo é facilitar a rotulagem, de empresa para empresa, das enzimas alimentares.

Alteração 7 Artigo 9, n.º 2

2. Sempre que as enzimas alimentares forem comercializadas em mistura de várias enzimas, devem constar as informações previstas no n.º 1 para cada uma das enzimas alimentares, *por ordem decrescente da sua percentagem em peso no produto.*

2. Sempre que as enzimas alimentares forem comercializadas em mistura de várias enzimas, devem constar as informações previstas no n.º 1 para cada uma das enzimas alimentares.

Justificação

O objectivo é facilitar a rotulagem, de empresa para empresa, das enzimas alimentares.

Alteração 8 Artigo 12, n.º 1, alínea g bis) (nova)

g bis) A data de expiração, para além da qual não é conveniente a utilização da enzima alimentar;

Justificação

É importante que os fabricantes de géneros alimentícios conheçam a durabilidade das enzimas alimentares, a fim de garantir a segurança dos alimentos.

Alteração 9 Artigo 18, n.º 4, alínea b bis) (nova)

b bis) A Comissão pode incluir na lista comunitária qualquer enzima alimentar já autorizada na Dinamarca, na França ou no Reino Unido ou já avaliada pelo comité misto de peritos no domínio dos aditivos alimentares, sem que seja necessário apresentar um pedido nos termos do n° 2 ou obter o parecer da Autoridade.

Justificação

As enzimas alimentares já avaliadas pelo comité misto de peritos no domínio dos aditivos alimentares (JECFA) ou já autorizadas na Dinamarca, na França ou no Reino Unido deveriam beneficiar de um "procedimento acelerado", o que aliviaria a carga de trabalho da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA).

PROCESSO

Título	Enzimas alimentares
Referências	COM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)
Comissão competente quanto ao fundo	ENVI
Parecer emitido por Data de comunicação em sessão	ITRE 5.9.2006
Relator de parecer Data de designação	Erna Hennicot-Schoepges 4.10.2006
Exame em comissão	28.11.2006 27.2.2007 27.3.2007
Data de aprovação	27.3.2007
Resultado da votação final	+: 47 -: 0 0: 0
Deputados presentes no momento da votação 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 e Alejo Vidal-Quadras
Suplente(s) presente(s) no momento da votação final	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda e Lambert van Nistelrooij