

# EUROPAPARLAMENTET

2004



2009

---

*Utskottet för industrifrågor, forskning och energi*

**2006/0144(COD)**

28.3.2007

## YTTRANDE

från utskottet för industrifrågor, forskning och energi

till utskottet för miljö, folkhälsa och livsmedelssäkerhet

över förslaget till Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelsenzymmer och om ändring av rådets direktiv 83/417/EEG, rådets förordning (EG) nr 1493/1999, direktiv 2000/13/EG samt rådets direktiv 2001/112/EG  
(KOM(2006)0425 – C6-0257/2006 – 2006/0144(COD))

Föredragande: Erna Hennicot-Schoepges

PA\_Legam

## KORTFATTAD MOTIVERING

Under tusentals år har människan använt sig av naturligt förekommande mikroorganismer - bakterier, jäst och mögel - och de enzymer som de producerar för att tillverka livsmedel som bröd, ost, öl och vin. Under andra hälften av 1900-talet ökade användningen av enzymer i livsmedelsbearbetning avsevärt (t.ex. i samband med tillverkning av bakprodukter, viner och juicer, bryggeri- och mejeriprodukter, stärkelse och socker), och för allt mer sofistikerade metoder för bearbetning och beredning av livsmedel kommer det att behövas ett allt större urval enzymer.

Enzymer är ytterst användbara i livsmedelsindustrin. Genom att fungera som biologiska katalysatorer underlättar de biokemiska reaktioner genom vilka allt biologiskt material byggs upp och slutligen bryts ned. Enzymer kan bryta ned komplexa molekyler (t.ex. kolhydrater) till mindre enheter, de kan katalysera strukturella förändringar i en molekyl (t.ex. vid isomerisering av socker), eller binda substratmolekyler till andra specifika molekyler (t.ex. vid uppbyggnad av proteiner eller cellväggsmaterial). Vidare är enzymer mycket effektiva eftersom de, utan att själva påverkas, kan påskynda reaktioner så att de sker minst en miljon gånger snabbare. Jämfört med kemiskt katalyserade reaktioner är enzymatiska reaktioner betydligt fördelaktigare eftersom de konsumerar mindre energi, genererar mindre avfall och resulterar i biologiskt nedbrytbara ämnen. Enzymer kan liknas vid en nyckel till ett individuellt lås snarare än vid en kemisk yxa som kan bryta ned dörren. Den ökade användningen av enzymer skapade ett stort behov av ”kommersiella” enzymer som produceras genom fermentering av särskilt utvalda mikroorganismer.

Den lagstiftning som reglerar användningen av enzymer i livsmedelsbearbetning i EU är för tillfället inte fullt harmoniserad. Enzymer som används i livsmedelsbearbetning betraktas antingen som livsmedelstillsatser eller som processhjälpmedel. Livsmedelstillsatser är i princip ämnen som tillförs livsmedel och som har en teknologisk funktion i det livsmedlet, medan processhjälpmedel i princip är ämnen som av tekniska skäl tillsätts under livsmedelsbearbetningen och som kan bli kvar i livsmedlet men som inte har en teknologisk funktion i slutprodukten.

Användningen av enzymer som livsmedelstillsatser regleras av direktiv 89/107/EEG. För tillfället omfattar och godkänner detta direktiv emellertid bara två enzymer som livsmedelstillsatser (lysozym och invertas). Användningen av enzymer som processhjälpmedel regleras inte över huvud taget på EU-nivå, utan enbart på nationell nivå. De nationella lagstiftningarna på detta område skiljer sig åt när det gäller antal och typ av tillåtna enzymer (oavsett om de är tillverkade med hjälp av genetiskt modifierade mikroorganismer eller inte) i olika tillämpningar, och även när det gäller godkännande före utsläppande på marknaden.

För att man skall kunna skapa lika konkurrensvillkor och garantera att den inre marknaden fungerar väl måste reglerna harmoniseras på gemenskapsnivå. Syftet med den föreslagna förordningen är att harmonisera säkerhetsbedömningen för och godkännandet av alla livsmedelsenzymer, även de som tillverkats med hjälp av genetiskt modifierade organismer, och att fastställa märkningskrav för dem.

Föredraganden välkomnar detta förslag, genom vilket ett harmoniserat system för bedömning av enzymer säkerhet införs på gemenskapsnivå. För att göra förslaget mer praktiskt skulle föredraganden dock vilja införa ett ”snabbförfarande” för livsmedelsenzymmer som redan har bedömts och godkänts av medlemsstater (såsom Danmark, Frankrike eller Förenade kungariket). Föredraganden skulle också vilja föreslå vissa ändringar i syfte att öka den rättsliga klarheten.

## ÄNDRINGSFÖRSLAG

Utskottet för industrifrågor, forskning och energi uppmanar utskottet för miljö, folkhälsa och livsmedelssäkerhet att som ansvarigt utskott infoga följande ändringsförslag i sitt betänkande:

Kommissionens förslag<sup>1</sup>

Parlamentets ändringar

### Ändringsförslag 1 ARTIKEL 2, PUNKT 2, LED CA (nytt)

#### *ca) matsmältningsfrämjande medel.*

#### *Motivering*

*Rättsligt klargörande. Det bör klargöras, liksom det framhålls i skäl 4, att denna förordning endast bör gälla enzymer som tillförs livsmedel i syfte att ge en teknologisk funktion och inte enzymer som är avsedda att användas som livsmedel, exempelvis enzymer för matsmältningsfrämjande medel.*

### Ändringsförslag 2 ARTIKEL 2, PUNKT 4

4. Denna förordning skall inte tillämpas på mikroorganismkulturer som **traditionellt** används vid framställning av livsmedel och som kan innehålla enzymer, men som inte specifikt används för att framställa dem.

4. Denna förordning skall inte tillämpas på mikroorganismkulturer som används vid framställning av livsmedel och som kan innehålla enzymer, men som inte specifikt används för att framställa dem.

#### *Motivering*

*Rättsligt klargörande. Det är oklart vad som menas med ordet ”traditionellt”.*

### Ändringsförslag 3

<sup>1</sup> Ännu ej offentliggjort i EUT.

ARTIKEL 3, PUNKT 2, STYCKE 1A (nytt)

***livsmedelsenzymbereidning: ett livsmedelsenzym som beretts med ämnen som är avsedda att underlätta lagring, försäljning, standardisering, utspädning eller upplösning av livsmedelsenzymet.***

*Motivering*

*Detta förslag saknar en definition av "livsmedelsenzymbereidning". För att förenkla märkningen av livsmedelsenzymför företag emellan införs detta begrepp i artikel 8.*

Ändringsförslag 4  
ARTIKEL 6, PUNKT 2, LED A

a) Livsmedelsenzymets namn.

a) Livsmedelsenzymets ***definition, inbegripet dess vanliga eller rekommenderade namn, systematiska namn och synonymer, om möjligt enligt nomenklaturen från International Union of Biochemistry and Molecular Biology, och, för komplexa enzymer, utvalda på grundval av den enzymaktivitet som bestämmer enzymernas funktion.***

*Motivering*

*Om möjligt bör det mest korrekta enzymnamnet enligt nomenklaturen från International Union of Biochemistry (IUB) användas. I samband med komplexa enzymer bör namnet basera sig på den enzymaktivitet (aktivitetsprincipen) som genererar funktionaliteten i samband med livsmedelsbearbetningen.*

Ändringsförslag 5  
ARTIKEL 7, RUBRIKEN

Införande av genetiskt modifierade ***enzymer i gemenskapsförteckningen***

Införande ***i gemenskapsförteckningen av livsmedelsenzymför från genetiskt modifierade mikroorganismer***

*Motivering*

*Begreppet "genetiskt modifierade enzymer" skulle kunna leda till missförstånd.*

Ändringsförslag 6  
ARTIKEL 8

Livsmedelszymer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter får saluföras endast om de uppgifter som föreskrivs i artiklarna 9–12 i denna förordning anges på förpackningen eller behållaren på ett sådant sätt att de är väl synliga, klart läsbara och beständiga; detta gäller oavsett om livsmedelsenzymerna säljs var för sig eller blandade med varandra **eller med andra ingredienser enligt definitionen i artikel 6.4 i direktiv 2000/13/EG**.

Livsmedelszymer **och livsmedelsenzymbereidningar** som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter får saluföras endast om de uppgifter som föreskrivs i artiklarna 9–12 i denna förordning anges på förpackningen eller behållaren på ett sådant sätt att de är väl synliga, klart läsbara och beständiga; detta gäller oavsett om livsmedelsenzymerna säljs var för sig eller blandade med varandra.

*Motivering*

*Syftet är att förenkla märkningen av livsmedelszymer företag emellan.*

Ändringsförslag 7  
ARTIKEL 9, PUNKT 2

2. Om livsmedelszymer säljs blandade med varandra skall de uppgifter som krävs enligt punkt 1 anges för varje livsmedelsenzym, **i fallande ordning efter procentandelen av den totala vikten**.

2. Om livsmedelszymer säljs blandade med varandra skall de uppgifter som krävs enligt punkt 1 anges för varje livsmedelsenzym.

*Motivering*

*Syftet är att förenkla märkningen av livsmedelszymer företag emellan.*

Ändringsförslag 8  
ARTIKEL 12, PUNKT 1, LED GA (nytt)

**ga) Sista hållbarhetsdatum efter vilket det vore olämpligt att använda livsmedelsenzymet.**

*Motivering*

*Med hänsyn till livsmedelssäkerheten är det viktigt att livsmedelstillverkarna känner till livsmedelsenzymernas hållbarhetstid.*

Ändringsförslag 9  
ARTIKEL 18, PUNKT 4, LED BA (nytt)

***ba) får kommissionen i gemenskapsförteckningen införa livsmedelsenzymmer som redan godkänts i Danmark, Frankrike eller Förenade kungariket, eller som redan bedömts av den gemensamma expertkommittén för livsmedelstillsatser (Joint Expert Committee on Food Additives), utan att begära en ansökan enligt punkt 2 eller ett yttrande av myndigheten.***

*Motivering*

*Livsmedelsenzymmer som redan har bedömts av den gemensamma expertkommittén för livsmedelstillsatser eller som redan är godkända i Danmark, Frankrike eller Förenade kungariket bör omfattas av ett snabbförfarande. Detta kommer att underlätta livsmedelsmyndighetens arbete.*

## ÄRENDETS GÅNG

<b>Titel</b>	Livsmedelsenzym		
<b>Referensnummer</b>	KOM(2006)0425 - C6-0257/2006 - 2006/0144(COD)		
<b>Ansvarigt utskott</b>	ENVI		
<b>Yttrande</b> Tillkännagivande i kammaren	ITRE 5.9.2006		
<b>Föredragande av yttrande</b> Utnämning	Erna Hennicot-Schoepges 4.10.2006		
<b>Behandling i utskott</b>	28.11.2006	27.2.2007	27.3.2007
<b>Antagande</b>	27.3.2007		
<b>Slutomröstning: resultat</b>	+: 47	-: 0	0: 0
<b>Slutomröstning: närvarande ledamöter</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 Papanizov, 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>Slutomröstning: närvarande suppleanter</b>	Alexander Alvaro, Philip Dimitrov Dimitrov, Avril Doyle, Robert Goebbels, Matthias Groote, Satu Hassi, Eija-Riitta Korhola, Esko Seppänen, Hannes Swoboda, Lambert van Nistelrooij		