Enzymes alimentaires

2006/0144(COD) - 10/07/2007 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport d'Avril **DOYLE** (PPE-DE, IE), le Parlement a modifié, en 1ère lecture de la procédure de codécision, la proposition de règlement concernant les enzymes alimentaires.

Les principaux amendements adoptés en plénière sont les suivants :

- l'article 95 du traité CE devrait être pris comme seule base juridique de la proposition (la Commission européenne proposait de retenir également l'article 37 comme base juridique) ;

- le principe de précaution devrait être au centre de l'évaluation des risques des enzymes alimentaires;

- le règlement ne devrait couvrir que les enzymes ajoutées aux aliments pour y exercer une fonction technologique, et non les enzymes destinées à la consommation humaine, telles que celles contenues dans les agents de suppléance digestive. Il est également clarifié que le règlement ne s'applique pas aux cultures microbiennes qui sont utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires et peuvent produire accessoirement des enzymes mais ne sont pas spécialement employées pour les produire ;

- les députés ont introduit la définition des « enzymes alimentaires » et des « préparations d'enzymes alimentaires ». La définition des enzymes comprend également les pro-enzymes, c'est-à-dire des composés qui sont des précurseurs inactifs ou quasi inactifs des enzymes et qui peuvent être transformés en enzymes actives s'ils sont soumis à un changement catalytique spécifique;

- selon le Parlement, une enzyme alimentaire ne peut être incluse dans la liste communautaire que si elle satisfait aux conditions suivantes: a) selon les preuves scientifiques disponibles et le principe de précaution, elle ne pose aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées; b) il existe une nécessité technologique raisonnable; c) son utilisation présente un avantage clair pour le consommateur; d) son utilisation n'induit pas le consommateur en erreur : induire le consommateur en erreur comprend, sans que cette liste soit exhaustive, des questions liées à la nature, la fraîcheur, la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel d'un produit ou du processus de production, les qualités nutritionnelles du produit et sa teneur en fruits et légumes;

- le nom le plus précis possible de l'enzyme, basé sur la nomenclature de l'International Union of Biochemistry, devrait être utilisé. En ce qui concerne les enzymes complexes, le nom devrait être choisi en fonction de l'activité de l'enzyme (principe actif) qui exerce une fonctionnalité dans la fabrication des aliments ;

- les députés ont également précisé les exigences en matière d'étiquetage des produits qui ne sont pas destinés à la vente au consommateur final. Ainsi, l'emballage ou le récipient devraient présenter les informations suivantes: a) le nom établi par le présent règlement, et la description conformément à la nomenclature de l'International Union of Biochemistry and Molecular Biology; b) une description de l'enzyme alimentaire suffisamment précise pour la distinguer des produits avec lesquels elle est susceptible d'être confondue ; c) la quantité nette; d) la date de péremption au-delà de laquelle l'utilisation de l'enzyme alimentaire est déconseillée; e) soit la mention « pour utilisation dans les denrées alimentaires », soit la mention « pour denrées alimentaires, utilisation limitée », soit une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'enzyme est destinée; f) le cas échéant, les conditions particulières de transport, d'entreposage et d'emploi ;

- en outre, les informations suivantes devraient être fournies soit sur l'emballage ou le récipient, soit sur les documents relatifs au produit, à condition que la mention « destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail » apparaisse en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question: a) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur établi dans la Communauté; b) une marque permettant d'identifier le lot; c) la notice d'utilisation, au cas où son absence ferait obstacle à un usage approprié de l'enzyme alimentaire; d) des renseignements suffisants sur la composition de l'enzyme alimentaire pour permettre à l'utilisateur de veiller au respect des contraintes de quantité dans les denrées alimentaires; e) des renseignements suffisants pour permettre à l'utilisateur de se conformer aux dispositions relatives à l'étiquetage concernant les allergènes; f) les effets secondaires provoqués par une consommation excessive. Ces informations doivent être libellées dans une langue facilement compréhensible par les acheteurs;

- s'agissant de l'étiquetage des enzymes destinées à la vente au consommateur final, les députés demandent que des informations sur toutes les enzymes utilisées au cours du processus de production soient accessibles aux consommateurs, si ce n'est pas sur l'étiquette, au moins par l'intermédiaire d'autres canaux d'information, de préférence sur le lieu d'achat. En outre, le consommateur devrait aussi avoir la possibilité de consulter ces informations chez lui, par exemple sur internet ou en ayant recours à un service téléphonique spécial ;

- les enzymes présentes dans le produit alimentaire doivent être obligatoirement désignées par le nom de l'une des catégories d'ingrédients énumérées à l'annexe II, suivi de leur nom spécifique et il doit être précisé si elles sont encore actives dans le produit final ou pas; pour les enzymes produites à partir d'OGM, il doit être indiqué « produit à partir d'OGM » sur l'étiquette ;

- l'Autorité sera autorisée à décider d'appliquer une procédure d'autorisation accélérée pour les enzymes alimentaires qui sont actuellement commercialisées, si elle s'est assurée qu'elles ont subi une évaluation appropriée de leur innocuité au niveau national ou communautaire à l'intérieur de l'Union européenne,

- un nouvel article dispose que les enzymes alimentaires, les préparations d'enzymes alimentaires et les aliments contenant des enzymes alimentaires qui ne sont pas conformes aux dispositions en matière d' étiquetage et qui sont mis sur le marché ou étiquetés avant le (12 mois après la date de publication du présent règlement) peuvent être commercialisés jusqu'à la fin de leur durée de conservation.

- le rapport préconise également qu'un réexamen et une réévaluation scientifique des enzymes alimentaires soient effectués au moins tous les 10 ans ;

- enfin, la proposition est amendée en vue de tenir compte de l'entrée en vigueur de la nouvelle procédure de règlementation avec contrôle (comitologie).