



# POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI

ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa  
Tel.: (48 22) 830 70 55, fax (48 22) 830 70 56  
e-mail: [biuro@pfpz.pl](mailto:biuro@pfpz.pl) [www.pfpz.pl](http://www.pfpz.pl)

Warszawa, dnia 9 czerwca 2008 r.

## Stanowisko PFPŻ dotyczące zgłoszonych zmian do pakietu projektów rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady o dodatkach do żywności (Food Improvement Package)

### 1. Projekt rozporządzenia w sprawie substancji dodatkowych

Nr poprawki / artykuł	Propozycja Rady wyrażona w przyjętym stanowisku z dnia 10 marca 2008 r.	Propozycja Parlamentu Europejskiego (Komitetu ENVI) z 6 maja 2008	Kompromisowa propozycja Prezydencji	Rekomendacja PFPŻ
<b>Substancje dodatkowe:</b> Zmiana 20 dot. pkt 14	(14) Food additives should be kept under continuous observation and	(14) Food additives should be kept under continuous observation and must be re-evaluated	(14) Food additives should be kept under continuous observation and must be re-	<b>Popieramy kompromisową propozycję Prezydencji</b>

preambuły	should be re-evaluated whenever necessary in the light of changing conditions of use and new scientific information.	whenever necessary in the light of changing conditions of use and new scientific information. <i>If there is evidence that a specific additive may cause undesirable side minus effects (for example azo dyes), the Commission, in consultation with the Member States, should take immediate action to ban such a substance.</i>	evaluated whenever necessary in the light of changing conditions of use and new scientific information. <u>Where necessary, the Commission together with the Member States, should consider appropriate action.</u>	
<b>Substancje dodatkowe:</b> Zmiana nr 21 dot. Artykułu 2 para 2 pkt b)	<b>Rada:</b> (b) substances used for the protection of plants and plant products in accordance with Community rules relating to plant health;	<b>EP ENVI:</b> (b) substances used for the protection of plants and plant products in conformity with Community rules relating to plant health, <i>with the exception of post-harvest plant protection products used as preserving agents;</i>	<b>Prezydencja:</b> -	<b>Popieramy propozycję Rady.</b> Substancje stosowane w odniesieniu do płodów rolnych bezpośrednio po zbiorach nie są składnikiem recepturowym, ich stosowanie jest okazjonalne. Dla lepszego przedstawienia problemu załączamy pismo kilku organizacji europejskich.
<b>Substancje dodatkowe:</b> Zmiana nr 10 dot. Artykułu 8 pkt b)	<b>Rada</b> (b) making food more visually appealing <i>and helping to identify flavours normally associated</i>	<b>EP ENVI:</b> (b) making food more visually appealing <i>and helping to identify flavours normally associated with</i>	<b>Prezydencja:</b> -	<b>Popieramy propozycję Rady.</b> Barwniki odgrywają ważną rolę w postrzeganiu żywności przez konsumentów i powiązaniu barwy z określonym smakiem produktu

	<i>with particular foods;</i>	<i>particular foods;</i>		
<b>Substancje dodatkowe:</b> Zmiana 24 dot. nowego artykułu 11 a)	<b>Rada:</b> -	<b>EP ENVI:</b> <i>Changes in the production process or starting materials of a food additive already included in a Community list.</i>  <i>When a food additive is already included in a Community list and there is a significant change in the production methods or the starting materials, or a change in particle size, for example through nanotechnology, the food additive prepared by those new methods or materials shall be considered as a different additive, and a new entry in the Community lists or change in the specifications shall be required before it can be placed on the market.</i>	<b>Prezydencja:</b> -	<b>Popieramy stanowisko Rady, czyli brak art. 11 a)</b>

<p><b>Substancje dodatkowe:</b> Zmiana nr 26 dot. artykułu 12</p>	<p><b>Rada:</b> 12. A food additive falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 may be included in the Community lists in Annexes II and III in accordance with this Regulation only <b>when</b> it is covered by an authorisation in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003.</p>	<p><b>EP ENVI:</b> 12. A food additive falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 <b>and not already included in the Community list in Annexes II and III to this Regulation</b> may be included in the Community lists in Annexes II and III in accordance with this Regulation only <b>if</b> it is covered by an authorisation in accordance with <b>Article 7 of</b> Regulation (EC) No 1829/2003.</p>	<p><b>Prezydencja:</b> -</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p>
<p><b>Substancje dodatkowe:</b> Zmiana 27 dot. artykułu 22 (nowy paragraf 3a)</p>	<p><b>Rada:</b> -</p>	<p><b>EP ENVI:</b> <i>3a. The labelling of food additives containing azo dyes shall display the warning "azo dyes may provoke allergic effects and hyper activity in children".</i></p>	<p><b>Prezydencja:</b> -</p>	<p><b>Popieramy stanowisko Rady, czyli brak nowego paragrafu 3 a) w artykule 22.</b></p> <p>Barwniki azowe nie są wyszczególnione w Dyrektywie 2000/13/EC dotyczącej znakowania żywności jako substancje alergenne wymagające specjalnego oznakowania. Istnieje odpowiednia ścieżka legislacyjna umożliwiająca w razie konieczności wprowadzenie nowych alergenów na listę zawartą w powyższej Dyrektywie 2000/13/EC. Wszystkie barwniki są aktualnie poddawane ocenie</p>

				toksykologicznej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) jako część programu przeglądu wszystkich substancji dodatkowych stosowanych w żywności. Uważamy, że wprowadzanie zmian legislacyjnych z zakresu znakowania barwników przed wydaniem ostatecznych opinii przez urząd EFSA jest przedwczesne i naraża producentów na dodatkowe utrudnienia.
--	--	--	--	--

### **1. Projekt rozporządzenia w sprawie substancji aromatycznych**

<b>Nr poprawki / artykuł</b>	<b>Propozycja Rady wyrażona w przyjętym stanowisku z dnia 10 marca 2008 r.</b>	<b>Propozycja Parlamentu Europejskiego (Komitetu ENVI) z 6 maja 2008</b>	<b>Kompromisowa propozycja Prezydencji</b>	<b>Rekomendacja PFPŻ</b>
<b>Projekt nt. aromatów:</b> Zmiana 24 dot. pkt 6 prambuły	<b>Rada:</b> (6) Raw foodstuffs which have not undergone any processing treatment and non-compound foodstuffs such as spices, herbs, teas and infusions (e.g. fruit or herbal tea) as well as mixtures of	<b>EP ENVI:</b> (6) Raw foodstuffs which have not undergone any processing treatment and non-compound foodstuffs such as spices, herbs, teas and infusions (e.g. fruit or herbal tea) as well as mixtures of spices and/or herbs, mixtures of tea and	<b>Prezydencja:</b> -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>

	spices and/or herbs, mixtures of tea and mixtures for infusion, <b>as long as they are consumed as such and/or not added to the food</b> , do not fall within the scope of this Regulation.	mixtures for infusion, <del>as long as they are consumed as such and/or not added to the food</del> , do not fall within the scope of this Regulation.		
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiana 4 dot. Pkt 10 preambuły	<b>Rada:</b>  (10) <i>Maximum levels for certain naturally occurring undesirable substances should focus on the food or food categories which contribute most to dietary intake. This would allow</i> Member States to organise controls on a risk basis in line with Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of	<b>EP ENVI:</b>  (10) <i>Should certain naturally occurring undesirable substances in compound foods pose a risk to the health of the consumer and maximum levels be set following the opinion of the Authority</i> , Member States <i>should</i> organise controls on a risk basis in line with Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules.	<b>Prezydencja:</b>  (10) <i>Maximum levels for certain naturally occurring undesirable substances should focus on the food or food categories which contribute most to dietary intake. <u>Should additional naturally occurring undesirable substances pose a risk to the health of the consumer, maximum levels should be set following the opinion of the Authority.</u></i> Member States should organise controls on a risk basis in line with Regulation (EC) No	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>  Środki podejmowane w celu nadzorowania/kontroli substancji potencjalnie ryzykownych dla zdrowia występujących w złożonych (wieloskładnikowych) środkach spożywczych, w tym maksymalne dopuszczalne poziomy tych substancji, powinny być ustanawiane wyłącznie w następstwie nowej oceny ryzyka wykonanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

	<p>compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules. Food producers are however obliged to take into account the presence of these substances when using food ingredients with flavouring properties and/or flavourings for preparation of all food to ensure that food which is not safe is not placed on the market.</p>	<p>Food producers are obliged to take into account the presence of these substances when using food ingredients with flavouring properties and/or flavourings for preparation of all food to ensure that food which is not safe is not placed on the market.</p>	<p>882/2004 of the European Parliament and of Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules. Food producers are obliged to take into account the presence of these substances when using food ingredients with flavouring properties and/or flavourings for preparation of all food to ensure that food which is not safe is not placed on the market.</p>	
<p><b>Projekt nt. aromatów:</b></p> <p>Zmiany 25 i 26 dot. Pkt 23 preambuły</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>(23) A flavouring or a source material which falls within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p>(23) A flavouring or a source material which falls under the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified</p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p> <p>Propozycja Komitetu ENVI pozwoli na skrócenie czasu zatwierdzania ze względu na równoczesny przebieg procedur wg obydwu rozporządzeń.</p>

	genetically modified food and feed should be <i>subject to the authorisation procedure under</i> that Regulation <i>with regard to the safety assessment of the genetic modification, while the final authorisation of the flavouring or source material should be granted</i> under this Regulation.	food and feed should be <i>authorised according to</i> that Regulation <i>as well as with regard to the safety assessment of the genetic modification, while the final authorisation of the flavouring or source material should be granted</i> under this Regulation.		
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiana 7 dot. Artykułu 2 paragraf 2c)	<b>Rada:</b>  (c) non-compound foods and mixtures of spices and/or herbs, mixtures of tea and mixtures for infusion as such <i>as long as they have not been used as food ingredients.</i>	<b>EP ENVI:</b>  (c) non-compound foods and mixtures of spices and/or herbs, mixtures of tea and mixtures for infusion as such <i>as long as they have not been used as food ingredients.</i>	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiana 27 dot. Artykułu 2	<b>Rada:</b>  (c) non-compound foods and mixtures of spices and/or herbs, mixtures of tea and	<b>EP ENVI:</b>  (c) non-compound foods and mixtures <i>such as, but not exclusively, fresh dried or frozen</i> spices	<b>Prezydencja:</b>  (c) non-compound foods and mixtures <i>such as, but not exclusively, fresh dried or frozen</i>	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>



paragraf 2c)	mixtures for infusion as such <i>as long as they have not been used as food ingredients.</i>	and/or herbs, mixtures of tea and mixtures for infusion as such <del><i>as long as they have not been used as food ingredients.</i></del>	spices and/or herbs, mixtures of tea and mixtures for infusion as such. <i>as long as they have not been used as food ingredients.</i>	
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiana 9 dot. artykułu 3 paragraf 2k)	<b>Rada:</b>  (k) "appropriate physical process" shall mean a physical process which does not intentionally modify the chemical nature of the components of the flavouring and does not involve, inter alia, the use of singlet oxygen, ozone, inorganic catalysts, metal catalysts, organometallic reagents and/or UV radiation.	<b>EP ENVI:</b>  (k) "appropriate physical process" shall mean a physical process which does not intentionally modify the chemical nature of the components of the flavouring, <i>without prejudice to the listing of traditional food preparation processes in Annex II</i> , and does not involve, inter alia, the use of singlet oxygen, ozone, inorganic catalysts, metal catalysts, organometallic reagents and/or UV radiation.	<b>Prezydencja:</b> -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiana 13 dot. Artykułu 6 paragraf 2	<b>Rada:</b>  <i>2. Without prejudice to Regulation (EC) No 1576/89, maximum levels of certain substances,</i>	<b>EP ENVI:</b>  <i>2. When there is a justified scientific concern that</i> certain substances, naturally	<b>Prezydencja:</b> -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>  Maksymalne dopuszczalne limity dla substancji naturalnie występujących w preparatach aromatyzujących oraz dla składników żywności

	<p>naturally present in flavourings <b>and/or</b> food ingredients with flavouring properties, in <b>the</b> compound foods listed in Part B of Annex III <b>shall not be exceeded as a result of the use of flavourings and/or food ingredients with flavouring properties in and on those foods. The maximum levels of the substances set out in Annex III shall apply to foods as marketed, unless otherwise stated. By way of derogation from this principle, for dried and/or concentrated foods which need to be reconstituted, the maximum levels shall apply to the food as reconstituted according to the instructions on the label, taking into</b></p>	<p>present in flavourings <b>and</b> food ingredients with flavouring properties, in compound foods <b>may pose a safety concern to the health of the consumer, the Commission may, on its own initiative or on the basis of information provided by Member States, and following the opinion of the Authority, set maximum levels for these substances which will be</b> listed in Part B of Annex III.</p>		<p>posiadających właściwości aromatyzujące powinny być ustanawiane tylko wtedy, jeśli wg najnowszych danych naukowych te substancje stanowią zagrożenie dla zdrowia.</p>
--	---	--	--	--

	<i>account the minimum dilution factor.</i>			
<p><b>Projekt nt. aromatów:</b></p> <p>Zmiana 14 dot. artykułu 6 - nowy paragraf 2a)</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>-</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p><i>2a. By way of derogation from paragraph 2, the maximum levels shall not apply where a compound food contains no added flavourings and the only food ingredients with flavouring properties which have been added are fresh, dried or frozen herbs and spices.</i></p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p>
<p><b>Projekt nt. aromatów:</b></p> <p>Zmiany 29 i 30 dot. Artykułu 12</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>A flavouring or source material falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 may be included in <i>the Community list in Annex I</i> in accordance with this Regulation only <i>when</i> it is covered by an authorisation in accordance with</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p>A flavouring or source material falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 <i>and not already included in the Community list in Annex I to this Regulation</i> may be included in <i>that</i> list in accordance with this Regulation only <i>if</i> it is covered by an</p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p> <p>Propozycja Komitetu ENVI pozwoli na skrócenie czasu zatwierdzania ze względu na równoczesny przebieg procedur wg obydwu rozporządzeń.</p>

	Regulation (EC) No 1829/2003.	authorisation in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003.		
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiany 32 i 33 dot. Artykułu 15 paragraf 2	<b>Rada:</b>  2. By way of derogation from paragraph 1, the information required in points (e) <b>and</b> (g) of that paragraph may appear merely on the documents relating to the consignment which are to be supplied with or prior to the delivery, provided that the indication "not for retail sale" appears on an easily visible part of the packaging or container of the product in question.	<b>EP ENVI:</b>  2. By way of derogation from paragraph 1, the information required in points (e), (g) <b>and</b> (j) of that paragraph may appear merely on the documents relating to the consignment which are to be supplied with or prior to the delivery, provided that the indication "not for retail sale" appears on an easily visible part of the packaging or container of the product in question.	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>  Te produkty (aromaty) nie są sprzedawane finalnym konsumentom, lecz przedsiębiorcom stosującym je w swoich produktach. Dane niezbędne do prawidłowego oznakowania produktu końcowego powinny być dostarczone, jednak mogą być podane w dokumentach towarzyszących, niekoniecznie bezpośrednio na opakowaniu aromatu.
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiany 43 i 35 dot. artykułu 16 paragraf 4	<b>Rada:</b>  4. The term "natural" may only be used in combination with a reference to a food, food category or a	<b>EP ENVI:</b>  4. The term "natural" may only be used in combination with a reference to a food, food category or a vegetable	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>  Proponowany zapis wg stanowiska Rady nie wnosi widocznych korzyści dla konsumenta, natomiast wprowadza znaczne utrudnienia dla producentów (koszty zmiany receptur, wpływ na percepcję

	vegetable or animal flavouring source if the flavouring component has been obtained exclusively or by at least 95% by w/w from the source material referred to. <b><i>The maximum of 5% (w/w) of the flavouring component derived from other source materials shall not reproduce the flavour of the source material referred to.</i></b>	or animal flavouring source if the flavouring component has been obtained exclusively or by at least 95% by w/w from the source material referred to. <b><i>The maximum of 5% (w/w) of the flavouring component derived from other source materials shall not reproduce the flavour of the source material referred to.</i></b>		dotychczasowych produktów przez konsumentów ze względu na zmianę składników aromatycznych).
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiany 36 i 37 dot. Artykułu 16 paragraf 6	<b>Rada:</b>  6. The term "natural flavouring" may only be used if the flavouring component is derived from different source materials and where a reference to the source materials would not reflect their flavour or taste.	<b>EP ENVI:</b>  6. The term "natural flavouring" may only be used if the flavouring component is derived from different source materials and where a reference to the source materials would not reflect their flavour or taste, <b><i>and in the circumstances described in paragraphs 4 and 5.</i></b>	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>  Określenie “aromat naturalny” funkcjonuje na rynku unijnym już od ponad 15 lat. Wszelkie zmiany nazewnictwa będą zupełnie niepotrzebnie komplikować znakowanie tych substancji na opakowaniach produktów spożywczych i wprowadzać dezorientację u konsumentów.

<p><b>Projekt nt. aromatów:</b></p> <p>Zmiana 17 dot. Artykułu 19 paragraf 3</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>3. A producer or user of flavourings and/or source materials shall inform the Commission immediately of any new scientific or technical information which might affect the assessment of the safety of the flavouring and/or source materials.</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p>3. A producer or user of flavourings and/or source materials shall inform the Commission immediately of any new scientific or technical information <i>which is known and accessible to him and</i> which might affect the assessment of the safety of the flavouring substance.</p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p>
<p><b>Projekt nt. aromatów:</b></p> <p>Zmiana nr 42 dot. Artykułu 28</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>1. The list of flavouring substances referred to in Article 2(2) shall be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 7 by <b>31 December 2008</b> at the latest.</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p>1. The list of flavouring substances referred to in Article 2(2) shall be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 7 by <b>31 December 2010</b> at the latest.</p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p>
<p><b>Projekt nt. aromatów:</b></p> <p>Zmiana nr 19 dot.</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>– "smoke flavouring(s)" if the flavouring component contains</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p>– "smoke flavouring(s)", <i>or a more specific name or description of the smoke flavouring(s)</i>, if</p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>– "smoke flavouring(s)", <b><u>or "smoke flavouring(s)" produced</u></b></p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p>

Artykułu 29	flavourings as defined in Article 3 (2) (f) of Regulation (EC) No .../...* and imparts a smoky flavour to the food.	the flavouring component contains flavourings as defined in Article 3 (2) (f) of Regulation EC No .../...* and imparts a smoky flavour to the food.	<b><u>from &lt;&lt;food(s) or food category or source(s)&gt;&gt; (i.e. smoke flavouring produced from beech),</u></b> if the flavouring component contains flavourings as defined in Article 3 (2) (f) of Regulation EC No .../...* and imparts a smoky flavour to the food.	
<b>Projekt nt. aromatów:</b>  Zmiana nr 23 dot. Anexu III części B	<b>Rada:</b>  Table – maximum levels of certain substances, naturally present in flavourings and food ingredients with flavouring properties, in certain compound food as consumed to which flavourings and/or food ingredients with flavouring properties have been added  .....	<b>EP ENVI:</b>  Delete values of limits	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego, czyli usunięcie proponowanych limitów do czasu uzyskania aktualnej oceny ryzyka wykonanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dla poszczególnych substancji.</b>

## 2. Projekt rozporządzenia w sprawie enzymów

Nr poprawki / artykuł	Propozycja Rady wyrażona w przyjętym stanowisku z dnia 10 marca 2008 r.	Propozycja Parlamentu Europejskiego (Komitetu ENVI) z 6 maja 2008	Kompromisowa propozycja Prezydencji	Rekomendacja PFPŻ
<p><b>Projekt o enzymach:</b></p> <p>Zmiana nr 11 dot. Pkt 11 preambuły</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>(11) A food enzyme which falls within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed should be <i>subject to the authorisation procedure under that Regulation with regard to the safety assessment of the genetic modification, while the final authorisation of the</i></p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p>(11) A food enzyme which falls within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed should be <i>authorised in accordance with that Regulation as well as with regard to the safety assessment of the genetic modification, while the final authorisation of the food enzyme should be granted</i> under this Regulation.</p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p> <p>Propozycja Komitetu ENVI pozwoli na skrócenie czasu zatwierdzania ze względu na równoczesny przebieg procedur wg obydwu rozporządzeń. Ponadto uniknie się niepotrzebnego powielania działań.</p>



		<i>food enzyme should be granted</i> under this Regulation.		
<b>Projekt 0 enzymach:</b>  Zmiana 6 dot. Artykułu 7 paragraf 2 c), d)	<b>Rada:</b>  (c) <i>if necessary</i> , the foods to which the food enzyme may be added; (d) <i>if necessary</i> , the conditions under which the food enzyme may be used; where appropriate, no maximum level shall be fixed for a food enzyme. In that case, the food enzyme shall be used in accordance with the principle of quantum satis;	<b>EP ENVI:</b>  (c) <del><i>if necessary</i></del> , the foods to which the food enzyme may be added; (d) <del><i>if necessary</i></del> , the conditions under which the food enzyme may be used; where appropriate, no maximum level shall be fixed for a food enzyme. In that case, the food enzyme shall be used in accordance with the principle of quantum satis;	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy stanowisko Rady.</b>
<b>Projekt 0 enzymach:</b>  Zmiana 16 dot artykułu 7 paragraf 2 f)	<b>Rada:</b>  (f) <i>where necessary</i> , specific requirements in respect of the labelling of food in which the food enzymes have been used in order to ensure that the final	<b>EP ENVI:</b>  (f) <del><i>where necessary</i></del> , specific requirements in respect of the labelling of food in which the food enzymes have been used in order to ensure that the final consumer is informed of the physical	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy stanowisko Rady.</b>  Enzymy są stosowane na różnych etapach procesu produkcyjnego, z tego względu informacje wskazane w tym paragrafie są w wielu przypadkach zupełnie niepotrzebne. Dlatego ważne jest pozostawienie zwrotu „where necessary”.

	consumer is informed of the physical condition of the food or the specific treatment it has undergone.	condition of the food or the specific treatment it has undergone.		
<b>Projekt o enzymach:</b>  Zmiana 17 dot. Artykułu 8	<b>Rada:</b>  A food enzyme falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 may be included in <i>the Community</i> list in accordance with this Regulation only <i>when</i> it is covered by an authorisation in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003.	<b>EP ENVI:</b>  A food enzyme falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 <i>and not already included in the Community list</i> may be included in <i>that</i> list in accordance with this Regulation only <i>if</i> it is covered by an authorisation in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003.	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>  Propozycja Komitetu ENVI pozwoli na skrócenie czasu zatwierdzania ze względu na równoczesny przebieg procedur wg obydwu rozporządzeń. Ponadto uniknie się niepotrzebnego powielania działań.
<b>Projekt o enzymach:</b>  Zmiana 18 dot. Artykułu 10 paragraf 1	<b>Rada:</b>  1. Food enzymes and food enzyme preparations not intended for sale to the final consumer, whether sold singly	<b>EP ENVI:</b>  1. Food enzymes and food enzyme preparations not intended for sale to the final consumer, whether sold singly or mixed with	<b>Prezydencja:</b>  -	<b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b>  Propozycja Rady może prowadzić do problemów interpretacyjnych pomiędzy preparatami enzymatycznymi a środkami spożywczymi zawierającymi enzymy. Enzymy występują naturalnie w wielu składnikach żywności (np.

	<p>or mixed with each other <i>and/or other food ingredients, as defined in Article 6(4) of Directive 2000/13/EC</i>, may only be marketed with the labelling provided for in Article 11 of this Regulation, which must be easily visible, clearly legible and indelible. The information provided for in Article 11 shall be in a language easily understandable to purchasers.</p>	<p>each other, <i>and/or other food ingredients, as defined in Article 6(4) of Directive 2000/13/EC</i>, may only be marketed with the labelling provided for in Article 11 of this Regulation, which must be easily visible, clearly legible and indelible. The information provided for in Article 11 shall be in a language easily understandable to purchasers.</p>		<p>zbożach), a także mogą być dodawane na różnych etapach produkcji w celu uzyskania odpowiedniego efektu technologicznego, co może prowadzić do ich występowania w składniku/produkcje. Z tego względu istnieje potrzeba odróżnienia tych wyrobów, co znajduje wyraz w propozycji Komitetu ENVI.</p>
--	--	---	--	---

### 3. Projekt rozporządzenia w sprawie procedury autoryzacji

Nr poprawki / artykuł	Propozycja Rady wyrażona w przyjętym stanowisku z dnia 10 marca 2008 r.	Propozycja Parlamentu Europejskiego (Komitetu ENVI) z 6 maja 2008	Kompromisowa propozycja Prezydencji	Rekomendacja PFPŻ
<p><b>Procedura autoryzacji:</b> Zmiany 14 i 15 dot. artykułu 2 paragraf 1 lub artykułu 2 paragraf 1a)</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>1. Under each sectoral food law, substances that have been authorised to be placed on the Community market shall be included on a list the content of which is determined by the said law (hereinafter referred to as the "Community list"). The Community list shall be updated by the Commission. It shall be published in the Official Journal of the European Union.</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p>1. Under each sectoral food law, substances that have been authorised to be placed on the Community market shall be included on a list the content of which is determined by the said law (hereinafter referred to as the "Community list"). The Community list shall be updated by the Commission. It shall be published in the Official Journal of the European Union. <i>Substances authorised on the Community list may be used by all food business operators subject to the conditions applicable to them, provided their use is not restricted under Article</i></p>	<p><b>Prezydencja:</b> -</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p>

		<p><b>12a.</b></p> <p><b>or</b></p> <p><b>1a. Substances included on the Community list may be used by all food business operators subject to the conditions applicable to them, provided their use is not restricted under Article 12(6a).</b></p>		
<p><b>Procedura autoryzacji:</b></p> <p>Zmiana 16 dot. Artykułu 4 paragraf 1 subparagraf 1 b) i subparagraf 2</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p><b>(b) where applicable, shall as soon as possible</b> notify the Authority of the application and request its opinion in accordance with Article 3(2).</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p><b>(b) <del>where applicable</del> shall as soon as possible</b> notify the Authority of the application and request its opinion in accordance with Article 3(2).</p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy stanowisko Rady:</b></p>
<p><b>Procedura autoryzacji:</b></p> <p>Zmiany 20 i 21 dot. Artykułu 12 paragraf 6 a) lub artykułu</p>	<p><b>Rada:</b></p> <p>-</p>	<p><b>EP ENVI:</b></p> <p><b>6a. Scientific data and other information provided by applicants may not be used for the benefit of a subsequent applicant for a period of</b></p>	<p><b>Prezydencja:</b></p> <p>-</p>	<p><b>Popieramy propozycję Komitetu ENVI Parlamentu Europejskiego</b></p> <p>Aplikant ponosi znaczne koszty związane z uzyskaniem danych naukowych potrzebnych do zatwierdzenia substancji, z tego względu wskazana jest czasowa ochrona tych danych na korzyść tej firmy.</p>

12 a)		<i>five years from the date of authorisation, unless the subsequent applicant has agreed with the prior applicant that such data and information may be used and costs are shared accordingly, where:</i>		
-------	--	---	--	--