

DIRECTIVA 95/33/CE DA COMISSÃO
de 10 de Julho de 1995
que altera a Directiva 82/471/CEE do Conselho relativa a certos produtos
utilizados na alimentação dos animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 82/471/CEE do Conselho, de 30 de Junho de 1982, relativa a certos produtos utilizados na alimentação dos animais⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão da Áustria, da Finlândia e da Suécia, e, nomeadamente, o seu artigo 6º,

Considerando que a Directiva 82/471/CEE prevê que o conteúdo do seu anexo seja constantemente adaptado à evolução dos conhecimentos científicos ou técnicos;

Considerando que o estudo de um novo produto pertencente ao grupo dos produtos proteicos obtidos a partir de microrganismos, mais precisamente de bactérias, permitiu verificar a existência de um efeito benéfico nos suínos, vitelos e salmões; que se justifica, portanto, autorizar, em certas condições, o emprego desse produto na alimentação dos animais;

Considerando que é necessário alterar, por razões de tecnologia de fabrico, a concentração mínima autorizada do concentrado de L-lisina;

Considerando que o Comité científico da alimentação animal e o Comité científico da alimentação humana emitiram parecer sobre a utilização do produto proteico da fermentação obtido através da cultura de *Methylococcus capsulatus (Bath)*, *Alcaligenes acidovorans*, *Bacillus brevis* e *Bacillus firmus* em gás natural;

Considerando que as medidas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité permanente dos alimentos para animais,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

O anexo da Directiva 82/471/CEE é alterado em conformidade com o anexo da presente directiva.

Artigo 2º

1. Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao disposto no anexo em 30 de Junho de 1996, o mais tardar. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

2. Os Estados-membros comunicarão à Comissão o texto das principais disposições de direito interno que adoptem no domínio regido pela presente directiva.

Artigo 3º

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Artigo 4º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 10 de Julho de 1995.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO nº L 213 de 21. 7. 1982, p. 8.

ANEXO

1. No grupo 1.1 « Bactérias » são introduzidos o grupo de produtos e o produto seguintes :

1	2	3	4	5	6	7
Denominação dos grupos de produtos	Denominação do produto	Designação do princípio nutritivo ou identidade do microorganismo	Substrato de cultura (eventuais especificações)	Características de composição de produto	Espécie animal	Disposições especiais
« 1.1.2. Bactérias cultivadas em gás natural »	1.1.2.1 Produto proteico de fermentação obtido por cultura de : <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i> , em gás natural — e cujas células foram mortas	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) estirpe NCIMB 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> estirpe NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> estirpe NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> estirpe NCIMB 13280	Gás natural (aprox. 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-isobutano, 1 % outros constituintes), amónio, sais minerais	Proteína bruta : mínimo 65 %	— Suínos de engorda de 2,5 kg a 60 kg — Vitelos a partir de 80 kg — Salmões	Declarações a apor no rótulo ou na embalagem do produto : — denominação do produto : "Produto proteico de fermentação obtido por cultura de : <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i> em gás natural", — proteína bruta, — cinzas brutas, — matéria gorda bruta, — humidade, — taxa máxima de incorporação do produto no alimento : — 8 % para suínos de engorda — 8 % para vitelos — 19 % para salmões (água doce) — 33 % para salmões (água do mar) — menção "evitar a inalação" Declarações a apor no rótulo ou na embalagem do produto : — denominação do produto : "Produto proteico obtido por fermentação bacteriana em gás natural", — taxa de incorporação do produto ».

2. No grupo 3 « Ácidos aminados e seus sais », no produto 3.2.2. « Concentrado líquido de L-lisina », o texto da 5ª coluna é substituído pelo seguinte : « L-lisina : mínimo 50 % ».