DIRECTIVA 95/33/CE DE LA COMISIÓN

95/80935

de 10 de julio de 1995

por la que se modifica la Directiva 82/471/CEE del Consejo relativa a determinados productos utilizados en la alimentación animal

(Texto pertinente a los fines del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 82/471/CEE del Consejo, de 30 de junio de 1982, relativa a determinados productos utilizados en la alimentación animal (¹), cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia, y, en particular su artículo 6,

Considerando que la Directiva 82/471/CEE dispone que el contenido de su Anexo deberá adaptarse de manera permanente a la evolución de los conocimientos científicos y técnicos;

Considerando que el estudio de un nuevo producto que pertenece al grupo de los productos proteicos obtenidos a partir de microorganismos, en concreto bacterias, ha permitido comprobar la existencia de un efecto benéfico para los cerdos, terneros y salmones; que, por consiguiente, conviene autorizar, en determinadas condiciones, el empleo de este producto en la alimentación animal;

Considerando que procede modificar, por motivos tecnológicos de fabricación, la concentración mínima del concentrado líquido de L-lisina autorizado;

Considerando que el Comité científico de alimentación animal y el Comité científico de alimentación humana han emitido sendos dictámenes acerca del uso del producto proteico de fermentación obtenido mediante cultivo de Methylococcus capsulatus (Bath), Alcaligenes acidovorans, Bacillus brevis y Bacillus firmus, en gas natural;

Considerando que las disposiciones de la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de alimentación animal,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

El Anexo de la Directiva 82/471/CEE quedará modificado con arreglo al Anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en el Anexo de la presente Directiva antes del 30 de junio de 1996. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las disposiciones básicas de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 3

La presente Directiva entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 10 de julio de 1995.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

1. En el grupo 1.1 « Bacterias », se añadirán el grupo de productos y el producto siguientes :

ANEXO

7	Disposiciones especiales	Declaraciones que deben figurar en la etiqueta o en el envase del producto: — denominación del producto: "producto to proteico de fermentación obtenido mediante cultivo de Methylococcus capsulatus (Bath), Alcaligenes acidovorans, Bacillus brevis y Bacillus firmus, en gaz natural" — proteína bruta — cenizas brutas — materia grasa bruta — indice máximo de incorporación del producto en el alimento: — 8 % cerdos de engorde — 8 % cerdos de engorde — 33 % salmones (agua dulce) — 19 % salmones (agua de mat) — la mención: "evítese la inhalación" Declaraciones que deben figurar en la etiqueta o en el envase de los alimentos compuestos: — denominación del producto: "producto profecico obtenido por fermentación bacteriana en gas natural" — indice de incorporación del producto.
9	Especie animal	— Cerdos engorde entre 25 y 60 kg — Terneros a partir de 80 kg — Salmones
S	Características de composición del producto	Proteína bruta: mínimo 65 %
4	Sustrato de cultivo (en su caso, especificaciones)	Gas natural (aproximadamente 91 % de metano, 5 % de etano, 2 % de propano, 0,5 % de isobutano, 0,5 % de otros compuestos), amonio, sales minerales
3	Designación del principio nutritivo o identidad del microorganismo	Methylococcus capsulatus (Batb) cepa NCIMB 11132 Alcaligenes acidovorans cepa NCIMB 12387 Bacillus brevis cepa NCIMB 13288 Bacillus firmus cepa NCIMB 13280
2	Denominación del producto	1.1.2.1 Producto proteico de fermentación obtenido mediante cultivo de Methylococus capsulatus (Batb), Alcaligenes acidovorans, Bacillus firmus, en gas natural—y cuyas células se hayan matado
	Denominación de los grupos de productos	vadas en gas natural

2. El texto de la columna 5 correspondiente al producto 3.2.2 « Concentrado líquido de L-lisina (base)», del punto 3.2.2 « L-lisina», del grupo 3 « Aminoácidos y sus sales » se sustitirá por el siguente : « L-lisina : mínimo 50 % ».