RÈGLEMENT (CE) Nº 1087/2009 DE LA COMMISSION

du 12 novembre 2009

concernant l'autorisation d'une préparation enzymatique à base d'endo-1,4-β-xylanase produite par *Trichoderma reesei* (ATCC PTA 5588), de subtilisine produite par *Bacillus subtilis* (ATCC 2107) et d'α-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (ATCC 3978) en tant qu'additif pour l'alimentation des poulets d'engraissement, des canards et des dindes d'engraissement (titulaire de l'autorisation: Danisco Animal Nutrition; entité juridique: Finnfeeds International Limited)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux [1], et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 1831/2003 dispose que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi d'une telle autorisation.

(2) Une demande d'autorisation a été introduite conformément à l'article 7 du règlement (CE) nº 1831/2003 pour la préparation mentionnée à l'annexe du présent règlement. Cette demande était accompagnée des informations et des documents requis au titre de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.

(3) La demande concerne l'autorisation d'une préparation enzymatique à base d'endo-1,4-β-xylanase produite par *Trichoderma reesei* (ATCC PTA 5588), de subtilisine produite par *Bacillus subtilis* (ATCC 2107) et d'α-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (ATCC 3978) en tant qu'additif pour l'alimentation des poulets d'engraissement, des canards et des dindes d'engraissement, à classer dans la catégorie des «additifs zootechniques».

(4) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (l'«Autorité») a conclu, dans ses avis du 17 juin 2009 [2], que la préparation enzymatique à base d'endo-1,4-β-xylanase produite par *Trichoderma reesei* (ATCC PTA 5588), de subtilisine produite par *Bacillus subtilis* (ATCC 2107) et d'α-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (ATCC 3978) n'avait pas d'effet néfaste sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement, et que l'utilisation de la préparation considérée améliorait les paramètres de performance des animaux. L'Autorité a jugé inutile de formuler des exigences spécifiques en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché. Elle a également vérifié le rapport sur la méthode d'analyse de l'additif dans l'alimentation animale soumis par le laboratoire communautaire de référence désigné par le règlement (CE) nº 1831/2003.

(5) Il ressort de l'évaluation de cette préparation que les conditions d'autorisation fixées à l'article 5 du règlement (CE) nº 1831/2003 sont remplies. Il convient, dès lors, d'autoriser l'usage de ladite préparation, selon les modalités prévues à l'annexe du présent règlement.

(6) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La préparation spécifiée en annexe, qui relève de la catégorie des «additifs zootechniques» et du groupe fonctionnel des «améliorateurs de digestibilité», est autorisée en tant qu'additif dans l'alimentation des animaux, dans les conditions fixées dans ladite annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 novembre 2009.

Par la Commission
Androulla VASSILIOU
Membre de la Commission

[1] JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.
[2] *The EFSA Journal* (2009) 1154, p. 1, et *The EFSA Journal* (2009) 1156, p. 1.

ANNEXE

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Unités d'activité/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %			
Catégorie des additifs zootechniques. Groupe fonctionnel: améliorateurs de digestibilité									
4a10	Danisco Animal Nutrition (entité juridique: Finnfeeds International Limited)	Endo-1,4-β-xylanase EC 3.2.1.8 Subtilisine EC 3.4.21.62 α-amylase EC 3.2.1.1	Composition de l'additif: Préparation à base d'endo-1,4-β-xylanase produite par *Trichoderma reesei* (ATCC PTA 5588) de subtilisine produite par *Bacillus subtilis* (ATCC 2107) et d'α-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (ATCC 3978) ayant une activité minimale de: pour les formes solides: endo-1,4-β-xylanase 1 500 U (1)/g subtilisine (protéase) 20 000 U (2)/g (protéase) α-amylase 2 000 U (3)/g Caractérisation de la substance active: Endo-1,4-β-xylanase produite par *Trichoderma reesei* (ATCC PTA 5588), subtilisine produite par *Bacillus subtilis* (ATCC 2107) et α-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (ATCC 3978)	Poulets d'engraissement	—	endo-1,4-β-xylanase: 187,5 U subtilisine: 2 500 U α-amylase: 250 U		1. Dans le mode d'emploi de l'additif et du prémélange, indiquer la température de stockage, la durée de conservation et la stabilité à la granulation 2. À utiliser dans les aliments composés des animaux riches en polysaccharides non amylacés (principalement β-glucanes et arabinoxylanes), par exemple contenant plus de 40 % de maïs 3. Mesure de sécurité: port d'une protection respiratoire, de lunettes et de gants pendant la manipulation 4. Une méthode appropriée à des fins de contrôle sera développée	3 décembre 2019
				Canards		endo-1,4-β-xylanase: 75 U subtilisine: 1 000 U α-amylase: 100 U			
				Dindons d'engraissement		endo-1,4-β-xylanase: 300 U subtilisine: 4 000 U α-amylase: 400 U			

(1) 1 U d'endo-1,4-β-xylanase est la quantité d'enzyme qui libère 0,5 µmol de sucres réducteurs (mesurés en équivalents xylose) par minute à partir de xylane de balle d'avoine, à pH 5,3 et à 50 °C.
(2) 1 U de subtilisine est la quantité d'enzyme qui libère 1 µmol de composé phénolique (mesuré en équivalents tyrosine) par minute à partir d'un substrat de caséine, à pH 7,5 et à 40 °C.
(3) 1 U de α-amylase est la quantité d'enzyme qui libère 1 µmol de liaisons glucosidiques par minute à partir d'un substrat réticulé polymère amylacé et insoluble dans l'eau à pH 6,5 et à 37 °C.