RÈGLEMENT (CE) Nº 1284/2006 DE LA COMMISSION

du 29 août 2006

concernant l'autorisation permanente de certains additifs dans l'alimentation des animaux

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 70/524/CEE du Conseil du 23 novembre 1970 concernant les additifs dans l'alimentation des animaux [1], et notamment son article 3 et son article 9 D, paragraphe 1,

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 [2], et notamment son article 25,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 1831/2003 prévoit que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation.

(2) L'article 25 du règlement (CE) nº 1831/2003 énonce des mesures transitoires applicables aux demandes d'autorisation d'additifs pour l'alimentation animale qui sont présentées conformément à la directive 70/524/CEE avant la date d'application du règlement (CE) nº 1831/2003.

(3) Les demandes d'autorisation des additifs figurant aux annexes du présent règlement ont été introduites avant la date d'application du règlement (CE) nº 1831/2003.

(4) Comme le prévoit l'article 4, paragraphe 4, de la directive 70/524/CEE, des observations initiales concernant lesdites demandes ont été transmises à la Commission avant la date d'application du règlement (CE) nº 1831/2003. En conséquence, ces demandes doivent continuer d'être traitées conformément à l'article 4 de la directive 70/524/CEE.

(5) L'usage de la préparation enzymatique d'endo-1,3(4)-bêta-glucanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), d'endo-1,4-bêta-xylanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) et d'alpha-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553) a été autorisé pour la première fois, à titre provisoire, pour les porcelets sevrés, par le règlement (CE) nº 2690/1999 de la Commission [3]. De nouvelles données ont été fournies à l'appui d'une demande d'autorisation sans limitation dans le temps de ladite préparation enzymatique. Il ressort de l'examen de cette demande que les conditions fixées à l'article 3 A de la directive 70/524/CEE pour une telle autorisation sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser sans limitation dans le temps l'usage de ladite préparation enzymatique, tel qu'il est prévu à l'annexe I du présent règlement.

(6) L'usage de la préparation enzymatique d'endo-1,3(4)-bêta-glucanase produite par *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), d'endo-1,4-bêta-glucanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (CBS 592.94), d'alpha-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553) et d'endo-1,4-bêta-xylanase produite par *Trichoderma viride* (NIBH FERM BP 4842) a été autorisé pour la première fois, à titre provisoire, pour les dindons d'engraissement par le règlement (CE) nº 2013/2001 de la Commission [4]. De nouvelles données ont été fournies à l'appui d'une demande d'autorisation sans limitation dans le temps de ladite préparation enzymatique. Il ressort de l'examen de cette demande que les conditions fixées à l'article 3 A de la directive 70/524/CEE pour une telle autorisation sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser sans limitation dans le temps l'usage de ladite préparation enzymatique, tel qu'il est prévu à l'annexe II du présent règlement.

(7) L'usage de la préparation enzymatique d'endo-1,4-bêta-xylanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) a été autorisé pour la première fois, à titre provisoire, pour les porcs d'engraissement par le règlement (CE) nº 1411/1999 de la Commission [5]. De nouvelles données ont été fournies à l'appui d'une demande d'autorisation sans limitation dans le temps de ladite préparation enzymatique. Il ressort de l'examen de cette demande que les conditions fixées à l'article 3 A de la directive 70/524/CEE pour une telle autorisation sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser sans limitation dans le temps l'usage de ladite préparation enzymatique, tel qu'il est prévu à l'annexe III du présent règlement.

[1] JO L 270 du 14.12.1970, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1800/2004 de la Commission (JO L 317 du 16.10.2004, p. 37).

[2] JO L 268 du 18.10.2003, p. 29. Règlement modifié par le règlement (CE) nº 378/2005 de la Commission (JO L 59 du 5.3.2005, p. 8).

[3] JO L 326 du 18.12.1999, p. 33.

[4] JO L 272 du 13.10.2001, p. 24.

[5] JO L 164 du 30.6.1999, p. 56.

(8) L'examen de ces demandes montre qu'il convient de prévoir certaines procédures destinées à protéger les travailleurs contre une exposition aux additifs figurant aux annexes. Cette protection doit être assurée par l'application de la directive 89/391/CEE du Conseil du 12 juin 1989 concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail [1].

(9) 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 appartenant au groupe des «enzymes» qui figure à l'annexe I est autorisée sans limitation dans le temps en tant qu'additif dans l'alimentation des animaux dans les conditions fixées à ladite annexe.

Article 2

La préparation appartenant au groupe des «enzymes» qui figure à l'annexe II est autorisée sans limitation dans le temps en tant qu'additif dans l'alimentation des animaux dans les conditions fixées à ladite annexe.

Article 3

La préparation appartenant au groupe des «enzymes» qui figure à l'annexe III est autorisée sans limitation dans le temps en tant qu'additif dans l'alimentation des animaux dans les conditions fixées à ladite annexe.

Article 4

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 29 août 2006.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

[1] JO L 183 du 29.6.1989, p. 1. Directive modifiée par le règlement (CE) nº 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

ANNEXE I

N° CE	Additif	Désignation chimique, description	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			
Enzymes								
E 1638	Endo-1,3(4)-bêta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-bêta-xylanase EC 3.2.1.8 Alpha-amylase EC 3.2.1.1	Préparation d'endo-1,3(4)-bêta-glucanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), d'endo-1,4-bêta-xylanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) et d'alpha-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553) ayant une activité minimale de: endo-1,3(4)-bêta-glucanase: 250 U (1)/g endo-1,4-bêta-xylanase: 400 U (2)/g alpha-amylase: 1 000 U (3)/g	Porcelets (sevrés)	—	Endo-1,3(4)-bêta-glucanase: 250 U Endo-1,4-bêta-xylanase: 400 U Alpha-amylase: 1 000 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. Dose recommandée par kg d'aliment complet: — endo-1,3(4)-bêta-glucanase: 250 U — endo-1,4-bêta-xylanase: 400 U — alpha-amylase: 1 000 U. 3. Utilisation dans les aliments composés des animaux contenant des céréales, riches en polysaccharides amylacés et non amylacés (principalement arabinoxylanes et bêta-glucanes), par exemple contenant plus de 50 % d'orge. 4. Pour les porcelets sevrés jusqu'à 35 kg environ.	Sans limitation dans le temps

(1) 1 U est la quantité d'enzyme qui libère 1 micromole de sucres réducteurs (mesurés en équivalents glucose) par minute à partir de bêta-glucane d'orge, à pH 5,0 et à 30 °C.
(2) 1 U est la quantité d'enzyme qui libère 1 micromole 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.
(3) 1 U est la quantité d'enzyme qui hydrolyse 1 micromole de liaisons glucosidiques par minute à partir d'un substrat de polymère amylacé lié transversalement et insoluble dans l'eau, à pH 6,5 et à 37 °C.

ANNEXE II

N° CE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
					Unités d'activité/kg d'aliment complet			
Enzymes								
E 1621	Endo-1,3(4)-bêta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-bêta-glucanase EC 3.2.1.4 Alpha-amylase EC 3.2.1.1 Endo-1,4-bêta-xylanase E.C. 3.2.1.8	Préparation d'endo-1,3(4)-bêta-glucanase produite par *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), d'endo-1,4-bêta-glucanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (CBS 592.94), d'alpha-amylase produite par *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553) et d'endo-1,4-bêta-xylanase produite par *Trichoderma viride* (NIBH FERM BP 4842) ayant une activité minimale de: endo-1,3(4)-bêta-glucanase 10 000 U (1)/g endo-1,4-bêta-glucanase: 120 000 U (2)/g alpha-amylase 400 U (3)/g endo-1,4-bêta-xylanase: 210 000 U (4)/g	Dindons d'engraissement	—	Endo-1,3(4)-bêta-glucanase: Endo-1,4-bêta-glucanase: 6 000 U Alpha-amylase: 20 U Endo-1,4-bêta-xylanase: 10 500 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. Dose recommandée par kg d'aliment complet: — endo-1,3(4)-bêta-glucanase: 1 000-1 500 U — endo-1,4-bêta-glucanase: 12 000-18 000 U — Alpha-amylase: 40-60 U — endo-1,4-bêta-xylanase: 21 000-31 500 U 3. Utilisation dans les aliments composés pour animaux riches en polysaccharides non amylacés (principalement bêta-glucanes et arabinoxylanes), par exemple contenant plus de 30 % de blé.	Sans limitation dans le temps

(1) 1 U est la quantité d'enzyme qui libère 0,0056 micromole de sucres réducteurs (mesurés en équivalents glucose) par minute à partir de bêta-glucane d'orge, à pH 7,5 et à 30 °C.
(2) 1 U est la quantité d'enzyme qui libère 0,0056 micromole de sucres réducteurs (mesurés en équivalents glucose) par minute à partir de carboxyméthylcellulose, à pH 4,8 et 50 °C.
(3) 1 U est la quantité d'enzyme qui libère 1 micromole de glucose par minute à partir de polymère amylacé lié transversalement, à pH 7,5 et à 37 °C.
(4) 1 U est la quantité d'enzyme qui libère 0,0067 micromole de sucres réducteurs (mesurés en équivalents xylose) par minute à partir de xylane de bois de bouleau, à pH 5,3 et à 50 °C.

ANNEXE III

N° CE	Additif	Désignation chimique, description	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			
Enzymes								
E 1628	Endo-1,4-bêta-xylanase EC 3.2.1.8	Préparation d'endo-1,4-bêta-xylanase produite par *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) ayant une activité minimale de: poudre: endo-1,4-bêta-xylanase: 8 000 U ([1])/g liquide: endo-1,4-bêta-xylanase: 8 000 U/ml	Porcs d'engraissement	—	Endo-1,4-bêta-xylanase: 1 000 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. Dose recommandée par kg d'aliment complet: — endo-1,4-bêta-xylanase: 1 000-4 000 U 3. Utilisation dans les aliments composés des animaux riches en polysaccharides non amylacés (principalement arabinoxylanes), par exemple contenant plus de 35 % de blé.	Sans limitation dans le temps

([1]) 1 U est la quantité d'enzyme qui libère 1 micromole 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.