384L0443

14. 9. 84 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 245/21

# DIRECTIVA DA COMISSÃO

**de 26 de Julho de 1984**

**que altera o anexo da Directiva 82/471/CEE do Conselho que diz respeito a certos produtos utilizados na alimentação dos animais**

(84/443/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 82/471/CEE do Conselho, de 30 de Junho de 1982, que diz respeito a certos produtos utilizados na alimentação dos animais (1) e, nomeadamente, o seu artigo 6º,

Considerando que a Directiva 82/471/CEE prevê que o conteúdo dos seus anexos deve ser constantemente adaptado à evolução dos conhecimentos científicos ou técnicos;

Considerando que convém subdividir o grupo dos «compostos azotados não proteícos e produtos análogos» a fim de estabelecer uma clara distinção entre os produtos que pertencem aos grupos dos «compostos azotados não proteícos» dos «aminoácidos e seus sais» e dos «análogos hidrolisados dos aminoácidos» que, em função desta nova sub divisão e tendo em conta os estudos realizados, convém autorizar, sob certas condições, o emprego de novos produtos;

Considerando que pareceu necessário alterar as características da composição e as disposições especiais estabelecidas para certos produtos referidos no anexo;

Considerando que as medidas previstas na presente directiva são conformes ao 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 presentedirectiva.

*Artigo 2º*

Os Estados-membros poẽm em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento ao disposto no artigo 1º, o mais tardar em 30 de Junho de 1985 e informam do facto imediatamente a Comissão.

*Artigo 3º*

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 26 de Julho 1984.

*Pela Comissão*

Poul DALSAGER

*Membro da Comissão*

(1) JO nº L 213 de 21. 7. 1982, p. 8.

*ANEXO*

1. O intitulado da coluna 3 «Designação do produto ou identidade do microorganismo» é substituído pelo intitulado «Designação do princípio nutritivo ou identidade do microorganismo».

2. No texto inglês, o intitulado da coluna 4 «Nutrient substrate (specifications if any)» é substituído pelo intitulado «Culture substrate (specifications if any)».

3. É aditada a seguinte nota em pé de página: «Os teores indicados ou a declarar conforme as colunas 5 e 7 se referirem a estes ou aqueles produtos».

4. O texto do ponto 2 «compostos azotados não proteícos e produtos análogos dos grupos seguintes» é substituído pelo texto que se segue:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Denominação de grupos de produtos | Denominação do produto | Designação do princípio nutritivo ou identidade do microorganismo | Substrato de cultura (eventuais especificações | Características de composição do produto | Espécie animal | Disposições particulares |
| **2. Compostos azotados não proteícos** | | | | | | |
| 2.1. *Ureia e seus derivados* | 2.1.1. Ureia, técnicamente pura | $CO(NH_2)_2$ | — | Ureia: Mín. 97 % | Ruminantes desde o começo da ruminação | Declarações a incluir no rótulo ou embalagem do produto:<br>— a mencão «Ureia», «Biureto», «Fosfato de ureia», Diuredo-isobutano», conforme o caso<br>— teor em azoto. Ou para o produto 2.1.3. teor em fósforo,<br>— espécie animal ou categoria de animais<br><br>Declaração a incluir no rótulo ou embalagem dos alimentos compostos:<br>— a menção «Ureia», «Biureto», «Fosfato de ureia», «Diuredo-isobutano» conforme o caso,<br>— taxas de incorporação do produto no alimento,<br>— contributo em azoto não proteíco, expresso em proteína bruta (% da proteína bruta total)<br>— indicação no modo de emprego do teor total em azoto não proteíco a não ultrapassar na ração diária conforme a espécie animal ou a categoria de animais. |
| | 2.1.2. Biureto, técnicamente puro | $(CONH_2)_2$-NH | — | Biureto: Mín. 97 % | | |
| | 2.1.3. Fosfato de ureia, técnicamente puro | $(CONH_2)_2$-$H_3PO_4$ | — | Azoto: Mín. 16,5 %<br>Fósforo: Mín. 18 % | | |
| | 2.1.4. Diuredo-isobutano, técnicamente puro | $(CH_3)_2$-$(CH)_2$-$(NHCONH_2)_2$ | — | Azoto: Mín. 30 %<br>Aldeído isobutórico: Mín. 35 % | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Denominação de grupos de produtos | Denominação do produto | Designação do princípio nutritivo ou identidade do microorganismo | Substrato de cultura (eventuais especificações) | Características de composição do produto | Espécie animal | Disposições particulares |
| 2.2. *Sais de amónio* | 2.2.1. Lactato de amónio, produzido por fermentação por *Lactobacillus bulgaricus* | $CH_3CHOHCOONH_4$ | Lactosoro | Azoto, expresso em proteína bruta: mín. 44 % | Ruminantes desde o início da ruminação | Declarações a incluir no rótulo ou embalagem do produto:<br>— a menção «Lactato de amónio de fermentação»<br>— azoto expresso em proteína bruta<br>— cinzas brutas<br>— humidade<br>— espécie animal ou categoria de animais<br><br>Declarações a incluir no rótulo ou embalagem dos alimentos compostos:<br>— a menção «Lactato de amónio de fermentação»<br>— taxas de incorporação do produto no alimento<br>— contribuição em azoto não proteíco, expresso em proteína bruta (% da proteína bruta total)<br>— indicação no modo de emprego do teor total de azoto não proteíco a não ultrapassar na ração diária, segundo a espécie animal ou a categoria de animais |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Denominação do grupos de produtos | Denominação do produto | Designação do princípio nutritivo ou identidade do microorganismo | Substrato de cultura (eventuais especificações) | Características de composição do produto | Espécie animal | Disposições particulares |
| 2.3. *Coprodutos do fabrico de aminoácidos por fermentação* | 2.3.1. Coprudutos líquidos, concentrados do fabrico de ácido L-glutânico por fermentação com *Corynebacterium melassecola* | Sais de amónio e outros compostos azotados | Sacarose, melaço, produtos amiláceos e seus hidrolisados | Azoto, expresso em proteína bruta: mín. 48 % | Ruminantes desde o início da ruminação | Declarações a incluir no rótulo ou embalagem do produto:<br>— a menção «Coprodutos de fabrico de ácido L-glutâmico» para o produto 2.3.1., «Coprodutos de fabrico de L'lisina» para o produto 2.3.2.<br>— azoto, expresso em proteína bruta<br>— cinzas brutas<br>— humidade<br>— espécie animal ou categoria de animais<br>Declarações a incluir no rótulo ou embalagem dos alimentos compostos:<br>— a menção «Coprodutos do fabrico de ácido L-glutâmico» para o produto 2.3.1., «Coprodutos do fabrico de L-lisina» para o produto 2.3.2.<br>— contributo em azoto não proteíco expresso em proteína bruta (% da proteína bruta total)<br>— indicação no modo de emprego do teor total de azoto não proteíco a não ultrapassar na ração diária, segundo a espécie animal ou a categoria de animais |
| | 2.3.2. Coprodutos líquidos, concentrados do fabrico do monocloridrato de L-lisina por fermentação com *Brevibacterium lacto-fermentum* | Sais de amónio e outros compostos azotados | Sacarose, melaço, produtos amiláceos e seus hidrolisados | Azoto, expresso em proteína bruta: mín. 45 % | Ruminantes desde o início da ruminação | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Denominação de grupos de produtos | Denominação do produto | Designação do principio nutritivo ou identidade do microorganismo | Substrato de cultura (eventuais especificações) | Características de composição de produto | Espécie animal | Disposições particulares |
| 3. **Aminoácidos e seus sais** | 3.1. DL-metionina, técnicamente pura | $CH_3S(CH_2)_2$-$CH(NH_2)$-COOH | — | DL-metionina: mín. 98 % | Todas as espécies animais | Declarações a incluir no rótulo ou embalagem do produto: |
| | 3.2. Sal cálcico di-hidratado, da N-hidroximetil-DL-metionina, técnicamente pura | $[CH_3S(CH_2)_2$-$CH(NH$-$CH_2OH)$-$COO]_2Ca \cdot 2H_2O$ | — | DL-metionina: mín. 67 %<br>Formaldeído: máx. 14 %<br>Cálcio: mín. 9 % | Ruminantes desde o início da ruminação | — menção «DL-metionina» para o produto 3.1., «Sal cálcico di-hidratado da N-hidroximetil-DL-metionina» para o produto 3.2.<br>— teor de DL-metionina e de humidade<br>— espécie animal ou categoria de animais para o produto 3.2 |
| | 3.3. L-lisina, técnicamente pura | $NH_2$-$(CH_2)_4$-$CH(NH_2)$-COOH | — | L-lisina: mín. 98 % | Todas as espécies animais | Declarações a incluir no rótulo ou embalagem do produto: |
| | 3.4. Monocloridrato de L-lisina, tecnicamente puro | $NH_2(CH_2)_4$-$CH(NH_2)$-$COOH \cdot HCL$ | — | L-lisina: mín. 78 % | | — menção «L-lisina» para o produto 3.3., «Monocloridrato de L-lisina» para o produto 3.4., «Sulfato de L-lisina com os seus coprodutos de fermentação» para o produto 3.5.<br>— teor de L-lisina e de humidade |
| | 3.5. Sulfato de L-lisina com os seus coprodutos de fermentação com *Corynebacterium glutamicium* | $[NH_2$-$(CH_2)_4$-$CH(NH_2)$-$COOH_2 \cdot H_2SO_4$ | Xarope de açúcar, melaço, cereais, produtos amiláceos e seus hidrolisados | L-lisina: mín. 40 % | | |
| | 3.6. L-tréonina, técnicamente pura | $CH_3$-$CH(OH)$-$CH(NH_2)$-COOH | — | L-tréonina: mín. 98 % | Todas as espécies animais | Declarações a incluir no rótulo ou embalagem do produto:<br>— a menção «L-tréonina»<br>— teor de L-treónina e de humidade |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Denominação de grupos de produtos | Denominação do produto | Designação do princípio nutritivo ou identidade de microorganismo | Substrato de cultura (eventuais especificações | Caractéristica de composição do produto | Espécie animal | Disposições particulares |
| 4. **Análogos hidroxilados dos aminoácidos** | 4.1. Ácido DL-2-hidroxi-4-metil-mercaptobutírico | $CH_3S\text{-}(CH_2)_2\text{-}CH(OH)\text{-}COOH$ | — | Ácido monómero: mín. 65 % | Todas as espécies animais, exceptuando os ruminantes | Declarações a incluir no rótulo ou embalagem do produto:<br>— denominação de acordo com a coluna 2<br>— declaração do teor de ácido monómero e de humidade<br>— espécie animal ou categoria de animais. |
| | 4.2. Sal cálcico do ácido DL-2-hidroxi-4-metil-mercaptobutírico | $(CH_3S\text{-}(CH_2)_2\text{-}CH(OH)\text{-}COO)_2Ca$ | — | Ácido monómero: mín. 83 %<br>Cálcio: mín. 12 % | | |