31984L0443

14.9.1984 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 245/21

DYREKTYWA KOMISJI
z dnia 26 lipca 1984 r.
zmieniająca Załącznik do dyrektywy Rady 82/471/EWG dotyczącej niektórych produktów stosowanych w żywieniu zwierząt

(84/443/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 82/471/EWG z dnia 30 czerwca 1982 r. dotyczącą produktów stosowanych w żywieniu zwierząt [1], w szczególności jej art. 6,

a także mając na uwadze, co następuje:

dyrektywa 82/471/EWG przewiduje regularne wprowadzanie zmian do załączników stosownie do osiągnięć postępu naukowo-technicznego;

stosowne jest podzielenie grupy „bezproteinowe mieszanki azotowe i podobne produkty" w celu stworzenia wyraźnego rozróżnienia między tymi produktami, należącymi odpowiednio do grup „bezproteinowe mieszanki azotowe", „aminokwasy i ich sole" i „hydroksyanalogi aminokwasów"; w wyniku tego podziału i w świetle przeprowadzonych badań stosowanie nowych produktów powinno być dozwolone pod pewnymi warunkami;

stwierdzono, że konieczna jest zmiana charakterystycznych cech składowych i przepisów szczególnych określonych dla pewnych produktów zawartych w Załączniku;

środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Pasz;

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Do Załącznika do dyrektywy 82/471/EWG wprowadza się zmiany zgodnie z Załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania art. 1 nie później niż do dnia 30 czerwca 1985 r. i niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 lipca 1984 r.

W imieniu Komisji

Poul DALSAGER

Członek Komisji

[1] Dz.U. L 213 z 21.7.1982, str. 8.

ZAŁĄCZNIK

1. Nagłówek kolumny 3. „Chemiczny opis produktu lub identyfikacja mikroorganizmu” zastępuje się nagłówkiem „Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu”.

2. W tekście angielskim nagłówek kolumny 4. „Podłoże odżywki (ewentualne specyfikacje)” zastępuje się nagłówkiem „Podłoże kultury (ewentualne specyfikacje)”.

3. Dodaje się następujący przypis dolny: „Zawartości określone lub które zostaną określone zgodnie z kolumnami 5. i 7. odnoszą się do produktu jako takiego”.

4. Pkt 2. „Bezproteinowe mieszanki azotowe i podobne produkty w następujących grupach zastępuje się poniższym”:

1	2	3	4	5	6	7
Nazwa grupy produktów	Nazwa produktu	Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu	Podłoże kultury (ewentualne specyfikacje)	Cechy charakterystyczne składu produktu	Gatunki zwierząt	Przepisy szczególne
2. **Bezproteinowe mieszanki azotowe** 2.1. *Mocznik i jego pochodne*	2.1.1. Mocznik, technicznie czysty	$CO(NH_2)_2$	—	Mocznik: minimum 97 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania	Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu produktu: — nazwa: „Mocznik”, „Biuret”, „Fosfat mocznika”, „Diureidoizobutan”, odpowiednio, — poziom azotu; i dodatkowo dla produktu 2.1.3. poziom fosforu, — gatunek lub kategoria zwierząt. Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu mieszanki paszowej: — nazwa: „Mocznik”, „Biuret”, „Fosfat mocznika”, „Diureidoizobutan”, odpowiednio, — ilość produktu zawarta w paszy, — procent całkowitej ilości surowego białka dostarczonego przez azot bezproteinowy, — wskazanie w instrukcjach użycia poziomu całkowitej ilości azotu bezproteinowego, której nie powinno się przekraczać w dziennej porcji dla każdego gatunku lub kategorii zwierząt.
	2.1.2. Biuret, technicznie czysty	$(CONH_2)_2–NH$	—	Biuret: minimum 97 %		
	2.1.3. Fosfat mocznika, technicznie czysty	$CO(NH_2)_2–H_3PO_4$	—	Azot: minimum 16,5 % Fosfor: minimum 18 %		
	2.1.4. Diureidoizobutan, technicznie czysty	$(CH_3)_2–(CH)_2–(NHCONH_2)_2$	—	Azot: minimum 30 % Izobutyraldehyd: minimum 35 %		

1	2	3	4	5	6	7
Nazwa grupy produktów	Nazwa produktu	Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu	Podłoże kultury (ewentualne specyfikacje)	Cechy charakterystyczne składu produktu	Gatunki zwierząt	Przepisy szczególne
2.2. *Sole amonowe*	2.2.1. Mleczan amonowy, wytwarzany przez fermentację Lactobacillus bulgaricus	$CH_3CHOHCOONH_4$	Serwatka	Azot wyrażony jako surowe proteiny: minimum 44 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania	Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu produktu: — nazwa: „Mleczan amonowy z fermentacji”, — azot wyrażony jako surowe białko, — popiół surowy, — wilgotność, — gatunek lub kategoria zwierząt. Informacje które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu mieszanki paszowej: — nazwa: „Mleczan amonowy z fermentacji”, — ilość produktu zawarta w paszy — procent całkowitej ilości surowych protein dostarczonych przez azot bezproteinowy — wskazanie w instrukcjach użycia poziomu całkowitej ilości azotu bezproteinowego, której nie powinno się przekraczać w dziennej porcji dla każdego gatunku lub kategorii zwierząt

1	2	3	4	5	6	7
Nazwa grupy produktów	Nazwa produktu	Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu	Podłoże kultury (ewentualne specyfikacje)	Cechy charakterystyczne składu produktu	Gatunki zwierząt	Przepisy szczególne
2.3. *Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez fermentację*	2.3.1. Stężone ciekłe produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego przez fermentację z Corynebacterium melassecola	Sole amonowe i inne mieszanki azotowe	Sacharoza, melasy, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty	Azot wyrażony jako surowe białko: minimum 48 % Wilgotność: maksimum 28 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania	Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu produktu: — nazwa: „produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego”, w przypadku produktu 2.3.1: „produkty uboczne wytwarzania monohydrochlorydu L-Lizyny” w przypadku produktu 2.3.2, — azot wyrażony jako surowe białko, — popiół surowy, — wilgotność, — gatunek lub kategoria zwierząt. Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu mieszanki paszowej: — nazwa: „produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego”, w przypadku produktu 2.3.1: „produkty uboczne wytwarzania monohydrochlorydu L-Lizyny” w przypadku produktu 2.3.2, — procent całkowitej ilości surowych białek dostarczonych przez azot bezproteinowy, — wskazanie w instrukcjach użycia poziomu całkowitej ilości azotu bezproteinowego, której nie powinno się przekraczać w dziennej porcji dla każdego gatunku lub kategorii zwierząt
	2.3.2. Stężone ciekłe produkty uboczne wytwarzania monohydrochlorydu L-lizyny przez fermentację z Brevibacterium lactofermentum	Sole amonowe i inne mieszanki azotowe	Sacharoza, melasy, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty	Azot wyrażony jako surowe białko: minimum 45 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania	

1	2	3	4	5	6	7
Nazwa grupy produktów	Nazwa produktu	Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu	Podłoże kultury (ewentualne specyfikacje)	Cechy charakterystyczne składu produktu	Gatunki zwierząt	Przepisy szczególne
3. **Aminokwasy i ich sole**	3.1. DL-metionina, technicznie czysta	$CH_3S(CH_2)_2 - CH(NH_2)–COOH$	—	DL-metionina: minimum 98 %	Wszystkie gatunki zwierząt	Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu produktu:
	3.2. Dwuhydratowa sól wapniowa N-hydroksy-metyl-DL-metioniny, technicznie czysta	$(CH_3S\ (CH_2)_2 - CH(NH\text{-}CH_2OH)–COO)_2\ Ca\ 2H_2O$	—	DL-metionina: minimum 67 % Formaldehyd: maksimum 14 % Wapń: minimum 9 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania	— Monohydrochloryd L-lizyny, technicznie czysty — nazwa: „DL-metionina” w przypadku produktu 3.1; „Dwuhydratowa sól wapniowa N-hydroksy-metyl-DL-metioniny” w przypadku produktu 3.2, — zawartości DL-metioniny i wilgoci, — gatunek lub kategoria zwierząt w przypadku produktu 3.2.
	3.3. L-lizyna, technicznie czysta	$NH_2\ (CH_2)_4 - CH(NH_2)–COOH$	—	L-lizyna: minimum 98 %	Wszystkie gatunki zwierząt	Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu produktu: — nazwa: „L-lizyna” w przypadku produktu 3.3; „Monohydrochloryd L-lizyny” w przypadku produktu 3.4; „Siarczan L-lizyny i jego produkty uboczne pochodzące z fermentacji” w przypadku produktu 3.5, — zawartości L-lizyny i wilgoci.
	3.4. Monohydrochloryd L-lizyny, technicznie czysty	$NH_2(CH_2)_4 - CH(NH_2)–COOH.\ HCL$	—	L-lizyna: minimum 78 %		
	3.5. **Siarczan L-lizyny wytwarzany przez fermentację z Corynebacterium glutamicum**	$(NH_2 - (CH_2)_4 - CH(NH_2)–COOH)_2\ .\ H_2SO_4$	Syrop, melasy, zboża, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty	L-lizyna: minimum 40 %		
	3.6. L-treonina, technicznie czysta	$CH_3 - CH\ (OH)–CH\ (NH_2)–COOH$	—	L-treonina: minimum 98 %	Wszystkie gatunki zwierząt	Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu produktu: — nazwa: „L-treonina,” — zawartości L-treoniny i wilgoci

1	2	3	4	5	6	7
Nazwa grupy produktów	Nazwa produktu	Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu	Podłoże kultury (ewentualne specyfikacje)	Cechy charakterystyczne składu produktu	Gatunki zwierząt	Przepisy szczególne
4. **Hydroksyanalogi aminokwasów**	4.1. Kwas DL-2-hydroksy-4-metylmerkaptomasłowy	$(CH_3S–(CH_2)_2 – CH(OH)-COOH$	—	Kwas monomerowy: minimum 65 %	Wszystkie gatunki zwierząt z wyjątkiem przeżuwaczy	Informacje, które należy umieścić na etykiecie lub opakowaniu produktu: — nazwa: (kolumna 2), — zawartość kwasu monomerowego i wilgoci, — gatunek lub kategoria zwierząt.
	4.2. Wapnian kwasu DL-2-hydroksy-4-metylmerkaptomasłowego	$(CH_3S–(CH_2)_2 – CH(OH)-COO)_2Ca$	—	Kwas monomerowy: minimum 83 % Wapń: minimum 12 %		