

REGULAMENTO (CE) N.º 1140/2007 DA COMISSÃO

de 1 de Outubro de 2007

relativo à autorização provisória de uma nova utilização de um aditivo já autorizado nos alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 70/524/CEE do Conselho, de 23 de Novembro de 1970, relativa aos aditivos na alimentação para animais ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 3.º e o n.º 1 do artigo 9.º-E,Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo aos aditivos destinados à alimentação animal ⁽²⁾, nomeadamente o artigo 25.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 1831/2003 determina que os aditivos destinados à alimentação animal carecem de autorização.

(2) O artigo 25.º do Regulamento (CE) n.º 1831/2003 estabelece medidas transitórias aplicáveis aos pedidos de autorização de aditivos para a alimentação animal apresentados em conformidade com a Directiva 70/524/CEE antes da data de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1831/2003.

(3) O pedido de autorização de uma nova utilização do aditivo constante do anexo do presente regulamento foi apresentado antes da data de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1831/2003.

(4) Os comentários iniciais sobre esse pedido, nos termos do n.º 4 do artigo 4.º da Directiva 70/524/CEE, foram enviados à Comissão antes da data de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1831/2003. Esse pedido deve, por conseguinte, continuar a ser tratado em conformidade com o artigo 4.º da Directiva 70/524/CEE.

(5) A utilização da preparação enzimática endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), endo-1,4-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (CBS 592.94), alfa amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), bacilolisina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554) e endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma viride* (NIBH FERM BP 4842) foi autorizada por um período ilimitado para frangos de engorda pelo Regulamento (CE) n.º 358/2005 da Comissão ⁽³⁾.

(6) Foram apresentados novos dados de apoio a um pedido de autorização por um período de quatro anos em relação a esta preparação para galinhas poedeiras. A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) emitiu um parecer sobre esta utilização em 18 de Abril de 2007. A avaliação revela que, relativamente a essa autorização, estão satisfeitas as condições referidas no n.º 1 do artigo 9.º-E da Directiva 70/524/CEE. Consequentemente, a utilização daquela preparação, tal como se especifica no anexo do presente regulamento, deve ser autorizada provisoriamente durante quatro anos.

(7) A avaliação daquele pedido revela que deverão ser exigidos determinados procedimentos por forma a proteger os trabalhadores da exposição aos aditivos referidos nos anexos. Esta protecção deverá ser assegurada mediante a aplicação da Directiva 89/391/CEE do Conselho, de 12 de Junho de 1989, relativa à aplicação de medidas destinadas a promover a melhoria da segurança e da saúde dos trabalhadores no trabalho ⁽⁴⁾.

(8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

⁽¹⁾ JO L 270 de 14.12.1970, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1800/2004 da Comissão (JO L 317 de 16.10.2004, p. 37).

⁽²⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 29. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 378/2005 da Comissão (JO L 59 de 5.3.2005, p. 8).

⁽³⁾ JO L 57 de 3.3.2005, p. 3.

⁽⁴⁾ JO L 183 de 29.6.1989, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2007/30/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 165 de 27.6.2007, p. 21).

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A preparação pertencente ao grupo «Enzimas», tal como se especifica no anexo I, é provisoriamente autorizada para utilização, por um período de quatro anos, como aditivo na alimentação animal, nas condições estabelecidas no referido anexo.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 1 de Outubro de 2007.

Pela Comissão
Markos KYPRIANOU
Membro da Comissão

ANEXO

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor		Outras disposições	Fim do período de autorização
					mínimo Unidade de actividade/kg de alimento completo para animais	máximo kg de alimento completo		
53	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-glucanase EC 3.2.1.4 Alfa-amilase EC 3.2.1.1 Bacilolisina EC 3.4.24.28 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por <i>Aspergillus aculeatus</i> (CBS 589,94), endo-1,4-beta-glucanase produzida por <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (CBS 592,94), alfa-amilase produzida por <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (DSM 9553), bacilolisina produzida por <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (DSM 9554) e endo-1,4-beta-xilanase produzida por <i>Trichoderma viride</i> (NIBH FERM BP 4842), com uma actividade mínima de: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 350 U/g ⁽¹⁾ Endo-1,4-beta-glucanase: 4 000 U/g ⁽²⁾ Alfa-amilase: 400 U/g ⁽³⁾ Bacilolisina: 450 U/g ⁽⁴⁾ Endo-1,4-beta-xilanase: 20 000 U/g ⁽⁵⁾	Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 587 Endo-1,4-beta-glucanase: 1 000 U Alfa-amilase: 100 U Bacilolisina: 112 U Endo-1,4-beta-xilanase: 5 000 U	—	1. Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação. 2. Dose recomendada por quilograma de alimento completo: — endo-1,3(4)-beta-glucanase: 587-2 350 U — endo-1,4-beta-glucanase: 1 000-4 000 U — alfa-amilase: 100-400 U — bacilolisina: 112-450 U — endo-1,4-beta-xilanase: 5 000-20 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não amiláceos (sobretudo beta glucanos e especialmente arabinóxilanos), por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo.	22 de Outubro de 2011
<p>(1) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,0056 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de beta-glucano de cevada, a pH 7,5 e 30 °C. (2) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,0056 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de carboximetilcelulose, a pH 4,8 e 50 °C. (3) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de glucose por minuto a partir de um polímero amiláceo reticulado, a pH 7,5 e 37 °C. (4) 1 U é a quantidade de enzima que provoca a solubilização de 1 micrograma de substrato de azo-caseína por minuto, a pH 7,5 e 37 °C. (5) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,0067 micromoles de açúcares redutores (equivalentes xilose) por minuto a partir de xilano de madeira de vidoeiro, a pH 5,3 e 50 °C.</p>								

Enzimas