

Visto, in particolare l'art. 1, comma 8, lettera e), della suindicata legge;

Visto il decreto 13 novembre 1985, pubblicato nel supplemento ordinario n. 102 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 297 del 13 dicembre 1985, recante l'elenco dei prodotti di origine minerale e chimico industriali che possono essere impiegati nell'alimentazione degli animali, rettificato con avviso pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 175 del 30 luglio 1986 e modificato da ultimo con decreto 18 ottobre 1994, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 86 del 12 aprile 1995;

Vista la direttiva 95/33/CE della Commissione, che modifica la direttiva 82/471/CEE del Consiglio, nella parte relativa agli allegati;

Ritenuto necessario adeguare la vigente normativa nazionale alle disposizioni contenute nella suindicata direttiva comunitaria, nell'ambito del necessario adeguamento al progresso delle conoscenze in campo scientifico o tecnico;

Visto l'art. 20 della legge 16 aprile 1987, n. 183;

Sentita la Commissione tecnica mangimi, prevista dalla citata legge 15 febbraio 1963, n. 281, che ha espresso parere favorevole nella seduta del 15 aprile 1996;

Visto l'art. 6, sub u), della legge 23 dicembre 1978, n. 833, concernente le funzioni amministrative riservate allo Stato in materia sanitaria;

Vista la legge 14 gennaio 1994, n. 20, contenente disposizioni in materia di giurisdizione e controllo della Corte dei conti;

Decreta:

L'allegato B al decreto 13 novembre 1985, citato nelle premesse, è modificato conformemente all'allegato al presente decreto

Il presente decreto è inviato alla Corte dei conti per il controllo preventivo di legittimità ed entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 ottobre 1996

Il Ministro della sanità
BINDI

*Il Ministro delle risorse
agricole, alimentari e forestali*
PINTO

*Il Ministro dell'industria
del commercio e dell'artigianato*
BERSANI

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 3 ottobre 1996.

Attuazione della direttiva 95/33/CE della Commissione, relativa a taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELLE RISORSE
AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

E CON

IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA
DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

Vista la legge 15 febbraio 1963, n. 281, modificata dalla legge 8 marzo 1968, n. 399, e dal decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988, n. 152, concernente la disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi;

Registrato alla Corte dei conti il 12 novembre 1996
Registro n. 1 Sanità, foglio n. 333

1. Nel gruppo 1.1 « Batteri », sono aggiunti il gruppo di prodotti e il prodotto seguenti:

ALLEGATO

1	2	3	4	5	6	7
Denominazione dei gruppi di prodotti	Denominazione del prodotto	Designazione della sostanza attiva o identità del microorganismo	Substrato di coltivazione (eventuali specificazioni)	Caratteristiche di composizione del prodotto	Specie animale	Disposizioni particolari
• 1.1.2. Batteri coltivati su gas naturale	1.1.2.1 Prodotto proteico di fermentazione, ottenuto mediante coltivazione di: <i>Methylococcus capillatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i> su gas naturale — e le cui cellule sono state uccise	<i>Methylococcus capillatus</i> (Bath) ceppo NCIMB 11132, <i>Alcaligenes acidovorans</i> ceppo NCIMB 12387, <i>Bacillus brevis</i> ceppo NCIMB 13288, <i>Bacillus firmus</i> ceppo NCIMB 13289.	Gas naturale (circa 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano, 1 % altri componenti), ammonio sali minerali	Proteina greggia: minimo 65 %	— Suini da ingrasso a partire da 25 kg fino a 60 kg — Vitelli a partire da 80 kg — Salmoni	Dichiarazioni da apporre sull'etichetta o sull'imballaggio del prodotto: — denominazione del prodotto: "Prodotto proteico di fermentazione, ottenuto mediante coltivazione di <i>Methylococcus capillatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i> , su gas naturale", — proteina greggia, — ceneri gregge, — materia grassa greggia, — umidità, — modo d'impiego, — tasso massimo d'incorporazione del prodotto nell'alimento: — 8 % suini da ingrasso — 8 % vitelli — 19 % salmone (d'acqua dolce), — 33 % salmone (d'acqua di mare), — dicitura: "evitare l'infelazione" Dichiarazioni da apporre sull'etichetta o sull'imballaggio del prodotto: — denominazione del prodotto: "Prodotto proteico ottenuto mediante fermentazione batterica su gas naturale", — tasso di incorporazione del prodotto •

2. Nel gruppo 3 « Amminoacidi e loro sali », gruppo 3.2 « Lisina », prodotto 3.2.2 « Concentrato liquido di L-lisina (base) », il testo della colonna 5 è sostituito dal testo seguente: « L. lisina: suini 50 % ».

96A8162