Este texto constitui um instrumento de documentação e não tem qualquer efeito jurídico. As Instituições da União não assumem qualquer responsabilidade pelo respetivo conteúdo. As versões dos atos relevantes que fazem fé, incluindo os respetivos preâmbulos, são as publicadas no Jornal Oficial da União Europeia e encontram-se disponíveis no EUR-Lex. É possível aceder diretamente a esses textos oficiais através das ligações incluídas no presente documento

►B

REGULAMENTO (CE) N.º 1453/2004 DA COMISSÃO

de 16 de Agosto de 2004

relativo à autorização definitiva de determinados aditivos em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 269 de 17.8.2004, p. 3)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►M1	Regulamento de Execução (UE) 2015/1399 da Comissão de 17 de agosto de 2015	L 217	1	18.8.2015
►M2	Regulamento de Execução (UE) 2017/447 da Comissão de 14 de março de 2017	L 69	18	15.3.2017

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 1453/2004 DA COMISSÃO

de 16 de Agosto de 2004

relativo à autorização definitiva de determinados aditivos em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Artigo 1.º

As preparações pertencentes aos grupos «Microrganismos» e «Enzimas» constantes dos anexos I e II são autorizadas por um período ilimitado para utilização como aditivos na alimentação dos animais, nas condições indicadas nos referidos anexos.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro 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.

▼M2

▼B

ANEXO II

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
Enzimas								
E 1609	Endo-1,4-beta-xilanase CE 3.2.1.8 Endo-1,4-beta-glucanase CE 3.2.1.4	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase e endo-1,4-beta-glucanase produzidas por *Aspergillus niger* (CBS 600.94), com actividades mínimas de: Forma revestida: Endo-1,4-beta-xilanase: 36 000 FXU ([1])/g Endo-1,4-beta-glucanase: 15 000 BGU ([2])/g Forma líquida: Endo-1,4-beta-xilanase: 36 000 FXU/ml Endo-1,4-beta-glucanase: 15 000 BGU/ml Forma sólida: Endo-1,4-beta-xilanase: 36 000 FXU/g Endo-1,4-beta-glucanase: 15 000 BGU/g	Frangos de engorda	—	4 860 FXU	—	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: 4 860-6 000 FXU 2 025-2 500 BGU. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de cevada e 20 % de trigo.	Sem limite de tempo
					2 025 BGU	—		
			Perus de engorda	—	6 000 FXU	—	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: 6 000 FXU 2 500 BGU. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo.	Sem limite de tempo
					2 500 BGU	—		

▼B

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
			Leitões (desmamados)	—	6 000 FXU	—	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: 6 000 FXU 2 500 BGU. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada e 30 % de trigo. 4. Para utilização em leitões desmamados até cerca de 35 kg.	Sem limite de tempo
					2 500 BGU	—		
E 1610	Endo-1,4-beta-glucanase CE 3.2.1.4 Endo-1,4-beta-xilanase CE 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Aspergillus niger* (CBS 600.94), com actividades mínimas de: Forma revestida: Endo-1,4-beta-glucanase: 10 000 BGU ([3])g Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 FXU ([4])/g Forma líquida: Endo-1,4-beta-glucanase: 20 000 BGU/ml Endo-1,4-beta-xilanase: 8 000 FXU/ml Forma sólida: Endo-1,4-beta-glucanase: 20 000 BGU/g Endo-1,4-beta-xilanase: 8 000 FXU/g	Frangos de engorda	—	5 000 BGU	—	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: 5 000-10 000 BGU 2 000-4 000 FXU. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada.	Sem limite de tempo
					2 000 FXU	—		

▼B

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
E 1611	Endo-1,3(4)--beta-glucanase CE 3.2.1.6 Endo-1,4--beta-xilanase CE 3.2.1.8 Poligalacturonase CE 3.2.1.15	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106) e endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135) e poligalacturonase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), com uma actividade mínima de: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 400 U ([5])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([6])/g Poligalacturonase: 50 U ([7])/g	Suínos de engorda	—	endo-1,3(4)--beta-glucanase: 400 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: 400 U endo-1,4-beta-xilanase: 400 U poligalacturonase: 50 U. 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham cereais ricos em polissacáridos amiláceos e não--amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada.	Sem limite de tempo
					endo-1,4-beta--xilanase: 400 U	—		
					poligalacturo--nase: 50 U	—		
E 1612	Endo-1,3(4)--beta-glucanase CE 3.2.1.6 Endo-1,4--beta-xilanase CE 3.2.1.8 Alfa-amilase CE 3.2.1.1	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Aspergillus niger* (*phoenicis*) (NRRL 25541), e de alfa-amilase produzida por *Aspergillus oryzae* (ATCC 66222), com uma actividade mínima de: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 275 U ([8])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([9])/g Alfa-amilase: 3 100 U ([10])/g	Leitões (desmamados)	—	endo-1,3(4)--beta-glucanase: 138 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: 138 U endo-1,4-beta-xilanase: 200 U alfa-amilase: 1 550 U. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos amiláceos e não-amiláceos; por exemplo, dietas mistas que contenham cevada, milho, trigo. 4. Para utilização em leitões desmamados até cerca de 35 kg.	Sem limite de tempo
					endo-1,4-beta--xilanase: 200 U	—		
					Alfa-amilase: 1 550 U	—		

▼B

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
E 1613	Endo-1,4--beta-xilanase CE 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (CNCM MA 6-10 W), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: 70 000 IFP ([11])/g Forma líquida: 7 000 IFP/ml	Frangos de engorda	—	1 050 IFP	—	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: 1 400 IFP. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo.	Sem limite de tempo

([1]) 1 FXU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromoles de xilose por minuto a partir de xilanos reticulados com azurina, a pH 5,0 e 40 °C.
([2]) 1 BGU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromoles de xilose por minuto a partir de beta-glucanos reticulados com azurina, a pH 5,0 e 40 °C.
([3]) 1 BGU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromoles de xilose por minuto a partir de beta-glucanos reticulados com azurina, a pH 5,0 e 40 °C.
([4]) 1 FXU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromoles de xilose por minuto a partir de xilanos reticulados com azurina, a pH 5,0 e 40 °C.
([5]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de beta-glucano de cevada, a pH 5,0 e 30 °C.
([6]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) por minuto a partir de xilanos de glumelas de aveia, a pH 5,3 e 50 °C.
([7]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de material redutor (equivalentes ácido galacturónico) por minuto a partir de um substrato poli D-galacturónico, a pH 5,0 e 40 °C.
([8]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de beta-glucano de aveia, a pH 5,0 e 40 °C.
([9]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de xilano de aveia, a pH 4,0 e 30 °C.
([10]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de amido de trigo, a pH 4,0 e 30 °C.
([11]) 1 IFP é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) por minuto a partir de xilano de aveia, a pH 4,8 e 50 °C.