I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

REGULAMENTO (CE) N.º 2200/2001 DA COMISSÃO

de 17 de Outubro de 2001

relativo a autorizações provisórias de aditivos 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], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2001/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho [2] e, nomeadamente, os seus artigos 3.º, 9.ºE e 9.º I,

Considerando o seguinte:

(1) O n.º 1 do artigo 9.ºE e o n.º 1 do artigo 9.º I da directiva estipulam que poderá ser atribuída uma autorização provisória para um novo aditivo ou para uma nova utilização de um aditivo durante um período específico.

(2) O artigo 4.º da directiva estabelece o procedimento para tal autorização.

(3) As autorizações provisórias actuais de muitos aditivos terminam em 30 de Setembro de 2001 e é adequado prolongá-las até ao limite máximo permitido ao abrigo da Directiva 70/524/CEE, ou seja até ao quarto aniversário da autorização provisória inicial, no caso das substâncias autorizadas provisoriamente ao abrigo do n.º 1 do artigo 9.ºE da Directiva 70/524/CEE e até ao quinto aniversário no caso das substâncias incluídas no anexo II da referida directiva antes de 1 de Abril de 1998.

(4) As autorizações provisórias ao abrigo do presente regulamento são concedidas para um período especificado, sem prejuízo da possibilidade de serem retiradas a qualquer momento em conformidade com os artigos 9.ºM e 11.º da directiva.

(5) Além disso, as autorizações para a utilização de antibióticos como aditivos em alimentos para animais estão actualmente a ser revistas à luz das principais preocupações relativas ao efeito potencial da utilização de antibióticos como aditivos nos alimentos para animais na eficácia da utilização terapêutica de antibióticos nos humanos, uma preocupação que se reflecte no facto de a Suécia ter proibido a utilização no seu território de todos os antibióticos como aditivos em alimentos para animais, com base no artigo 11.º da directiva e no seguimento dos pareceres do Comité Científico Director em matéria de resistência microbiana, adoptados em 28 de Maio de 1999 e 10-11 de Maio de 2001.

(6) A prorrogação do período das autorizações provisórias deve ser considerado como uma medida puramente administrativa que não envolve nenhuma nova avaliação dos aditivos abrangidos.

(7) Por motivos de clareza de leitura e de coerência, todas as autorizações provisórias de aditivos nos alimentos para animais, cujas autorizações não possam exceder quatro ou cinco anos, são consolidadas no presente regulamento.

(8) O presente regulamento substitui o Regulamento (CE) n.º 2697/2000 da Comissão, de 27 de Novembro de 2000, relativo às autorizações provisórias de aditivos nos alimentos para animais [3]. Torna-se, assim, necessário revogar o Regulamento (CE) n.º 2697/2000.

(9) As autorizações provisórias para a maior parte dos aditivos expiram em 30 de Setembro de 2001. Por este motivo, é necessário aplicar o presente regulamento a partir de 1 de Outubro de 2001.

(10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Alimentos para Animais,

[1] JO L 270 de 14.12.1970, p. 1.
[2] JO L 234 de 1.9.2001, p. 55.
[3] JO L 319 de 16.12.2000, p. 1.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os aditivos indicados no anexo do presente regulamento são autorizados provisoriamente em conformidade com a Directiva 70/524/CEE nas condições especificadas neste anexo.

É revogado o Regulamento (CE) n.º 2697/2000.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Outubro de 2001.

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

Feito em Bruxelas, em 17 de Outubro de 2001.

Pela Comissão

David BYRNE

Membro da Comissão

ANEXO

Lista de aditivos relacionados com o indivíduo responsável pela sua colocação em circulação e autorizados provisoriamente durante um período não superior a quatro ou cinco anos no caso de aditivos que tenham sido sujeitos a uma autorização provisória antes de 1 de Abril de 1998

Número de registo do aditivo	Nome e número de registo do responsável pela colocação do aditivo em circulação	Aditivo (designação comercial)	Composição, fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
						mg de substância activa/kg de alimento completo			
Antibióticos									
33	Eli Lilly and Company Ltd	Avilamicina 200 g/kg (Maxus G200, Maxus 200) Avilamicina 100 g/kg (Maxus G100, Maxus 100)	**Composição do aditivo:** Avilamicina: 200 g de actividade/kg Óleo de soja ou óleo mineral: 5-30 g/kg Cascas de soja: qb 1 kg Avilamicina: 100 g de actividade/kg Óleo de soja ou óleo mineral: 5-30 g/kg Cascas de soja: qb 1 kg **Substância activa:** Avilamicina $C_{57-62}H_{82-90}Cl_{1-2}O_{31-32}$ Número CAS da avilamicina A: 69787-79-7; número CAS da avilamicina B: 73240-30-9 Mistura de oligossacáridos do grupo da ortossomicina produzidos por *Streptomyces viridochromogenes* (NRRL 2860), em granulado Composição do factor: Avilamicina A: ≥ 60 % Avilamicina B: ≤ 18 % Avilamicinas A+B: ≥ 70 % Outras avilamicinas não combinadas: ≤ 6 %	Perus	—	5	10	—	14.12.2002 [a]

Número de registo do aditivo	Nome e número de registo do responsável pela colocação do aditivo em circulação	Aditivo (designação comercial)	Composição, fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
						mg de substância activa/kg de alimento completo			
Coccidiostáticos e outras substâncias medicamentosas									
26	Intervet International	Salinomicina de sódio 120 g/kg (Sacox 120 micro-granulado)	**Composição do aditivo:** Salinomicina de sódio: ≥ 120 g/kg Dióxido de silício: 10-100 g/kg Carbonato de cálcio: 350-700 g/kg **Substância activa:** Salinomicina de sódio $C_{42}H_{69}O_{11}Na$ Número CAS: 53003-10-4 sal de sódio de um ácido poliéter monocarboxílico produzido por fermentação de *Streptomyces albus* (DSM 12217) Impurezas associadas: > 42 mg elaiofilina/kg de salinomicina de sódio < 40 g de 17-epi-20-desoxi-salinomicina/kg de salinomicina de sódio	Frangas para postura	12 semanas	30	50	Indicar nas instruções de utilização: «Perigoso para os equídeos» «Este alimento para animais contém um ionóforo. A sua utilização em simultâneo com certas substâncias medicamentosas (nomeadamente a tiamulina) pode ser contra-indicada»	13.10.2001 [b]
27	Janssen Animal Health BVBA	Diclazuril 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 % Premix) Diclazuril 0,2 g/100 g (Clinacox 0,2 % Premix)	**Composição do aditivo:** Diclazuril: 0,5 g/100 g Farinha de soja: 99,25 g/100 g Polividona K 30: 0,2 g/100 g Hidróxido de sódio: 0,0538 g/100 g Diclazuril: 0,2 g/100 g Farinha de soja: 39,7 g/100 g Polividona K 30: 0,08 g/100 g	Frangas para postura	16 semanas	1	1	—	14.12.2002 [a]

Número de registo do aditivo	Nome e número de registo do responsável pela colocação do aditivo em circulação	Aditivo (designação comercial)	Composição, fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
						mg de substância activa/kg de alimento completo			
			Hidróxido de sódio: 0,0215 g/100 g Farelo de trigo: 60 g/100 g **Substância activa:** Diclazuril $C_{17}H_9Cl_3N_4O_2$ (±)-4-clorofenil[2,6-dicloro-4-(2,3,4,5-tetra-hidro-3,5-dioxo-1,2,4-triazin-2-il)fenil]-acetonitrilo Número CAS: 101831-37-2 Impurezas associadas: Produto de degradação: (R064318): ≤ 0,2 % Outras impurezas (R066891, R066896, R068610, R070156, R068584, R070016): ge; 0,5 % (individualmente) Impurezas totais: ≤ 1,5 %						
28	Alpharma AS	Alfa maduramicina de amónio 1 g/100 g (Cygro 1 %)	**Composição do aditivo:** Alfa maduramicina de amónio: 1 g/100 g Álcool benzílico: 5 g/100 g Triturado grosseiro de maçarocas de milho: qb 100 g **Substância activa:** Alfa maduramicina de amónio $C_{47}H_{83}O_{17}N$ Número CAS: 84878-61-5 Sal de amónio de um poliéter monocarboxilado produzido por *Actinomadura yumaensis* (ATCC 31585) (NRRL 12515)	Perus	16 semanas	5	5	Utilização proibida nos cinco dias anteriores ao abate (mínimo) Indicar nas instruções de utilização: «Perigoso para os equídeos» «Este alimento para animais contém um ionóforo. A sua utilização em simultâneo com certas substâncias medicamentosas (nomeadamente a tiamulina) pode ser contra-indicada»	13.10.2001 [b]

Número de registo do aditivo	Nome e número de registo do responsável pela colocação do aditivo em circulação	Aditivo (designação comercial)	Composição, fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
						mg de substância activa/kg de alimento completo			
			Impurezas associadas: Maduramicina beta de amónio: < 10 %						
Promotores de crescimento									
1	Norsk Hydro Ltd	Diformato de potássio (Formi™ LHS)	**Composição do aditivo:** Diformato de potássio, sólido: 98 g /100 g Silicato: 1,5 g/100 g Água: 0,5 g/100 g **Substância activa:** Diformato de potássio, sólido $KH(COOH)_2$ Número CAS: 20642-05-1	Leitões	2 meses	6 000	6 000	—	30.6.2005 (s)
				Suínos de engorda	—	6 000	6 000	—	30.6.2005 (s)

Lista de outros aditivos autorizados provisoriamente durante um período não superior a quatro ou cinco anos no caso de aditivos que tenham sido sujeitos a uma autorização provisória antes de 1 de Abril de 1998

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					mg/kg de alimento completo			
Corantes, incluindo os pigmentos								
1. *Carotenóides e xantofilas:*								
E 160a	Beta-caroteno	$C_{40}H_{56}$	Canários	—	—	—	—	14.12.2003 (c)
E 161g	Cantaxantina	$C_{40}H_{52}O_2$	Aves de companhia e ornamentais	—	—	—	—	14.12.2003 (c)
12	*Phaffia rhodozyma* (ATCC 74219) rica em astaxantina	Biomassa concentrada da levedura *Phaffia rhodozyma* (ATCC 74219) morta, contendo pelo menos 4,0 g de astaxantina por quilograma de aditivo e um teor máximo de etoxiquina de 2 000 mg/kg	Salmão	—	—	100	Teor máximo expresso em astaxantina Administração autorizada unicamente a partir dos seis meses de idade É autorizada a mistura do aditivo com cantaxantina, desde que a concentração total de astaxantina e cantaxantina no alimento completo não exceda 100 mg/kg A declarar: teor de etoxiquina	14.12.2003 (c)
			Trutas	—	—	100	Teor máximo expresso em astaxantina Administração autorizada unicamente a partir dos seis meses de idade É autorizada a mistura do aditivo com cantaxantina, desde que a concentração total de astaxantina e cantaxantina no alimento completo não exceda 100 mg/kg A declarar: teor de etoxiquina	14.12.2003 (c)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					mg/kg de alimento completo			
2. *Outros corantes:*								
E 102	Tartrazina	$C_{16}H_9N_4O_9S_2Na_3$	Aves ornamentais que se alimentam de grãos	—	—	150	—	30.9.2004 (p)
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2004 (p)
E 110	Amarelo-sol FCF	$C_{16}H_{10}N_2O_7S_2Na_2$	Aves ornamentais que se alimentam de grãos	—	—	150	—	30.9.2004 (p)
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2004 (p)
E 131	Azul patenteado V	Sal de cálcio do ácido dissulfónico do anidrido m-hidroxitetraetildiamino trifenilcarbinol	Aves ornamentais que se alimentam de grãos	—	—	150	—	30.9.2004 (p)
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2004 (p)
E 141	Complexo de cobre-clorofila	—	Aves ornamentais que se alimentam de grãos	—	—	150	—	30.9.2004 (p)
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2004 (p)

Número (ou número CE)	Elemento	Aditivo	Fórmula química	Teor máximo do elemento em mg/kg de alimento completo	Outras disposições	Fim do período de autorização
Oligoelementos						
E4	Cobre-Cu	Sulfato de cobre-lisina	$Cu(C_6H_{13}N_2O_2)_2.SO_4$	Suínos de engorda: — nos Estados-Membros cuja densidade média de suínos seja igual ou superior a 175 animais por 100 ha de superfície agrícola útil: — até às 16 semanas: 175 (total) — nos Estados-Membros cuja densidade média de suínos seja inferior a 175 animais por 100 ha de superfície agrícola útil: — até às 16 semanas: 175 (total)	Teor máximo de cobre proveniente do sulfato de cobre-lisina: 50 mg por quilograma de alimento completo	31.3.2004 (d)

Número (ou número CE)	Elemento	Aditivo	Fórmula química	Teor máximo do elemento em mg/kg de alimento completo	Outras disposições	Fim do período de autorização
				Suínos de engorda: — nos Estados-Membros cuja densidade média de suínos seja igual ou superior a 175 animais por 100 ha de superfície agrícola útil: — — da 17.ª semana até ao abate: 35 (total) — nos Estados-Membros cuja densidade média de suínos seja inferior a 175 animais por 100 ha de superfície agrícola útil: — — da 17.ª semana até aos seis meses: 100 (total) — — dos seis meses até ao abate: 35 (total) Suínos reprodutores: 35 (total) Outras espécies ou categorias de animais, excepto os ovinos e os vitelos antes do início da ruminação: 35 (total)	Teor máximo de cobre proveniente do sulfato de cobre-lisina: 25 mg por quilograma de alimento completo	31.3.2004 [d]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					mg/kg de alimento completo			
Aglomerantes, antiespumantes e coagulantes								
3	Clinoptilolite de origem vulcânica	Aluminossilicato de cálcio hidratado de origem vulcânica com teor mínimo de 85 % de clinoptilolite e teor máximo de 15 % de feldspato, micas e argilas, isento de fibras e de quartzo Teor máximo de chumbo: 80 mg/kg	Suínos	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	21.4.2004 [e]
			Coelhos	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	21.4.2004 [e]
			Aves de capoeira	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	21.4.2004 [e]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					mg/kg de alimento completo			
4	Clinoptilolite de origem sedimentar	Aluminossilicato de cálcio hidratado de origem sedimentar com teor mínimo de 85 % de clinoptilolite e teor máximo de 15 % de minerais de argila, isentos de fibras e de quartzos Conteúdo máximo de dioxinas [1]	Suínos de engorda	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	26.9.2004 [n]
			Frangos de engorda	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	26.9.2004 [n]
			Perus de engorda	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	26.9.2004 [n]
			Bovinos	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	26.9.2004 [n]
			Salmão	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	26.9.2004 [n]

Número (ou número 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								
1	3-Fitase EC 3.1.3.8	Preparação de 3-fitase produzida por *Aspergillus niger* (CBS 114.94), com uma actividade mínima de fitase de 5 000 FTU [2]/g (preparações sólidas e líquidas)	Perus	—	125 FTU	—	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: 200--800 FTU 3. Para utilização em alimentos compostos com teor mínimo de fitatos de 0,3 %; por exemplo, que contenham 20 % de trigo	14.12.2003 [c]

Número (ou número 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			
2	3-Fitase EC 3.1.3.8	Preparação de 3-fitase produzida por *Aspergillus oryzae* (DSM 10 289), com uma actividade mínima de: Forma revestida: 2 500 FYT ([3])/g Forma líquida: 5 000 FYT/g	Leitões	4 meses	250 FYT	1 000 FYT	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: 500 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em fitatos; por exemplo, que contenham mais de 40 % de cereais (milho, cevada, aveia, trigo, centeio, triticale), sementes de oleaginosas e leguminosas	30.6.2004 ([f])
			Suínos de engorda	—	400 FYT	1 000 FYT	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: 500 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em fitatos; por exemplo, que contenham mais de 40 % de cereais (milho, cevada, aveia, trigo, centeio, triticale), sementes de oleaginosas e leguminosas	30.6.2004 ([f])
			Frangos de engorda	—	200 FYT	1 000 FYT	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: 500 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em fitatos; por exemplo, que contenham mais de 40 % de cereais (milho, cevada, aveia, trigo, centeio, triticale), sementes de oleaginosas e leguminosas	30.6.2004 ([f])

Número (ou número 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			
			Galinhas poedeiras	—	500 FYT	1 000 FYT	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: 750 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em fitatos; por exemplo, que contenham mais de 40 % de cereais (milho, cevada, aveia, trigo, centeio, triticale), sementes de oleaginosas e leguminosas	30.6.2004 (g)
3	Alfa-galactosidase EC 3.2.1.22	Preparação de alfa-galactosidase produzida por *Aspergillus oryzae* (DSM 10 286), com uma actividade mínima de: Forma líquida: 1 000 GALU (4)/g	Frangos de engorda	—	300 GALU	1 000 GALU	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: 450 GALU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em oligossacáridos; por exemplo, que contenham mais de 25 % de farinha de soja, bagaço de sementes de algodão ou ervilhas	30.6.2004 (f)
4	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), com uma actividade mínima de: Forma revestida: 50 FBG (5)/g Forma líquida: 120 FBG/ml	Leitões	4 meses	25 FBG	40 FBG	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: 25 FBG 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	30.6.2004 (f)

Número (ou número 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			
			Frangos de engorda	—	10 FBG	100 FBG	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: 20 FBG 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada	1.4.2004 [f]
5	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Aspergillus oryzae* (DSM 10287), com uma actividade mínima de: Forma revestida: 1 000 FXU [6]/g Forma líquida: 650 FXU/ml	Frangos de engorda	—	80 FXU	200 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: 150 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo	30.6.2004 [f]
			Perus de engorda	—	225 FXU	600 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: 225-600 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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	4 meses	200 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: 200 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo	30.6.2004 [f]
6	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Endo-1,4-beta-glucanase EC 3.2.1.4	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase e endo-1,4-beta-glucanase produzidas por *Humicola insolens* (DSM 10442), com uma actividade mínima de: Forma revestida: 800 FXU [7]/g 75 FXU [5]/g Forma microgranulada: 800 FXU/g 75 FBG/g Forma líquida: 550 FXU/ml 50 FBG/ml	Frangos de engorda	—	200 FXU 19 FBG	1 000 FXU 94 FBG	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: 400 FXU 38 FBG 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada e/ou aveia ou trigo	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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	4 meses	240 FXU 22 FBG	1 000 FXU 94 FBG	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: 400 FXU 38 FBG 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada e/ou aveia ou trigo	30.6.2004 [f]
			Suínos de engorda	—	200 FXU 19 FBG	800 FXU 75 FBG	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: 400 FXU 38 FBG 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada e/ou aveia ou trigo	30.6.2004 [h]

Número (ou número 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			
7	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Endo-1,4-beta-glucanase EC 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 uma actividade mínima de: Forma revestida: 36 000 FXU ([8])/g 15 000 BGU ([9])/g Forma líquida: 36 000 FXU/g 15 000 BGU/g	Frangos de engorda	—	3 600 FXU 1 500 BGU	12 000 FXU 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: 3 600-6 000 FXU 1 500-2 500 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo e 20 % de cevada	1.4.2004 ([l])
			Leitões	4 meses	6 000 FXU 2 500 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: 6 000 FXU 2 500 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo e 30 % de cevada	1.4.2004 ([l])

Número (ou número 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			
			Perus de engorda	—	6 000 FXU 2 500 BGU	12 000 FXU 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: 6 000-12 000 FXU 2 500-5 000 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	1.4.2004 (l)
			Galinhas poedeiras	—	12 000 FXU 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: 12 000 FXU 5 000 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de trigo e 10 % de cevada	1.4.2004 (l)

Número (ou número 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			
		Preparação de endo-1,4-beta-xilanase e endo-1,4-beta-glucanase produzidas por *Aspergillus niger* (CBS 600.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 36 000 FXU [8]/g 15 000 BGU [9]/g	Frangos de engorda	—	3 600 FXU 1 500 BGU	12 000 FXU 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: 3 600-6 000 FXU 1 500-2 500 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo e 20 % de cevada	30.9.2004 (P)
			Leitões	4 meses	6 000 FXU 2 500 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: 6 000 FXU 2 500 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo e 30 % de cevada	30.9.2004 (P)

Número (ou número 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			
			Perus de engorda	—	6 000 FXU 2 500 BGU	12 000 FXU 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: 6 000-12 000 FXU 2 500-5 000 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	30.9.2004 (P)
			Galinhas poedeiras	—	12 000 FXU 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: 12 000 FXU 5 000 BGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de trigo e 10 % de cevada	30.9.2004 (I)

Número (ou número 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			
8	Endo-1,4-beta-glucanase: EC 3.2.1.4 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase e endo-1,4-beta-glucanase produzidas por *Aspergillus niger* (CBS 600.94), com uma actividade mínima de: Forma revestida: 10 000 BGU ([9])/g 4 000 FXU ([8])/g Forma líquida: 20 000 BGU/g 8 000 FXU/g	Frangos de engorda	—	3 000 BGU 1 200 FXU	10 000 BGU 4 000 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: 3 000-10 000 BGU 1 200-4 000 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada	1.4.2004 ([l])
			Leitões	4 meses	3 000 BGU 1 200 FXU	5 000 BGU 2 000 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: 3 000-5 000 BGU 1 200-2 000 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada	1.4.2004 ([l])

Número (ou número 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			
			Galinhas poedeiras	—	5 000 BGU 2 000 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: 5 000 BGU 2 000 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada	1.4.2004 (l)
		Preparação de endo-1,4-beta-xilanase e endo-1,4-beta-glucanase produzidas por *Aspergillus niger* (CBS 600.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 20 000 BGU (9)/g 8 000 FXU (8)/g	Frangos de engorda	—	3 000 BGU 1 200 FXU	10 000 BGU 4 000 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: 3 000-10 000 BGU 1 200-4 000 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada	30.9.2004 (p)

Número (ou número 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	4 meses	3 000 BGU 1 200 FXU	5 000 BGU 2 000 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: 3 000-5 000 BGU 1 200-2 000 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada	30.9.2004 (P)
			Galinhas poedeiras	—	5 000 BGU 2 000 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: 5 000 BGU 2 000 FXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada	30.9.2004 (P)

Número (ou número 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			
9	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Aspergillus niger* (CBS 270.95), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 28 000 EXU ([10])/g Forma líquida: 14 000 EXU/ml	Frangos de engorda	—	1 400 EXU	—	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 EXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo	30.6.2004 ([f])
			Galinhas poedeiras	—	2 400 EXU	—	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: 2 400-7 400 EXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo ou 30 % de centeio	1.4.2004 ([l])

Número (ou número 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			
			Perus de engorda	—	2 400 EXU	—	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: 2 400-5 600 EXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo ou 30 % de centeio	1.4.2004 (l)
10	Alfa-amilase EC 3.2.1.1	Preparação de alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (CBS 360.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 45 000 RAU (11)/g Forma líquida: 20 000 RAU/ml	Leitões	4 meses	1 800 RAU	—	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: 1 800 RAU 3. Para utilização exclusiva em alimentos compostos destinados a sistemas de alimentação líquida e com matérias-primas ricas em amido (por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo)	30.6.2004 (f)
			Suínos de engorda	—	1 800 RAU	—	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: 1 800 RAU 3. Para utilização exclusiva em alimentos compostos destinados a sistemas de alimentação líquida e com matérias-primas ricas em amido (por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo)	30.6.2004 (f)

Número (ou número 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			
			Porcas	—	1 800 RAU	—	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: 1 800 RAU 3. Para utilização exclusiva em alimentos compostos destinados a sistemas de alimentação líquida e com matérias-primas ricas em amido (por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo)	30.6.2004 [f]
11	Endo-1,4-beta-glucanase EC 3.2.1.4 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-glucanase, endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 74252), com uma actividade mínima de: Forma líquida: endo-1,4-beta-glucanase: 8 000 FXU ([12])/ml endo-1,3(4)-beta-glucanase: 18 000 FXU ([13])/ml endo-1,4-beta-xilanase: 26 000 FXU ([14])/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-glucanase: 400 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 900 U Endo-1,4-beta-xilanase: 1 300 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-1,4-beta-glucanase: 400-1 600 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 900-3 600 U endo-1,4-beta-xilanase: 1 300-5 200 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo ou cevada e mais de 10 % de centeio	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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			
		Preparação de endo-1,4-beta-glucanase, endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 74252), com uma actividade mínima de: Forma granulada: endo-1,4-beta-glucanase: 8 000 U ([12])/g endo-1,3(4)-beta-glucanase: 18 000 U ([13])/g endo-1,4-beta-xilanase: 26 000 U ([14])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-glucanase: 400 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 900 U Endo-1,4-beta-xilanase: 1 300 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-1,4-beta-glucanase: 400-1 600 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 900-3 600 U endo-1,4-beta-xilanase: 1 300-5 200 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo ou cevada e mais de 10 % de centeio	31.5.2005 ([r])
		Preparação de endo-1,4-beta-glucanase, endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 74252), com uma actividade mínima de: Forma líquida e granulada: endo-1,4-beta-glucanase: 8 000 FXU ([12])/ml ou g endo-1,3(4)-beta-glucanase: 18 000 FXU ([13])/ml ou g endo-1,4-beta-xilanase: 26 000 FXU ([14])/ml ou g	Perus de engorda	—	Endo-1,4-beta-glucanase: 400 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 900 U Endo-1,4-beta-xilanase: 1 300 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. Doses recomendadas por quilograma de alimento completo: endo-1,4-beta-glucanase: 400-800 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 900-1 800 U endo-1,4-beta-xilanase: 1 300-2 600 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	31.5.2005 ([r])

Número (ou número 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			
12	Endo-1,4-beta-glucanase EC 3.2.1.4 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-glucanase, endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Trichoderma viride* (FERM BP-4447), com uma actividade mínima de: endo-1,4-beta-glucanase: 8 000 U ([12])/g endo-1,3(4)-beta-glucanase: 18 000 U ([13])/g endo-1,4-beta-xilanase: 26 000 U ([14])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-glucanase: 200 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 450 U Endo-1,4-beta-xilanase: 650 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-1,4-beta-glucanase: 800-1 200 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 800-2 700 U endo-1,4-beta-xilanase: 2 600-3 900 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de trigo e 20 % de cevada e/ou 25 % de centeio	30.6.2004 ([f])
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,4-beta-glucanase: 640 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 440 U Endo-1,4-beta-xilanase: 2 080 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-1,4-beta-glucanase: 640-1 280 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 440-2 880 U endo-1,4-beta-xilanase: 2 080-4 160 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de trigo e 20 % de cevada e/ou 25 % de centeio	30.6.2004 ([f])

Número (ou número 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			
			Perus de engorda	—	Endo-1,4-beta-glucanase: 800 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 800 U Endo-1,4-beta-xilanase: 2 600 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-1,4-beta-glucanase: 800-1 200 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 800-2 700 U endo-1,4-beta-xilanase: 2 600-3 900 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de trigo e 20 % de cevada	30.6.2004 [f]
13	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Trichoderma longibrachiatum* (CBS 357.94), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: 8 000 BGU [15]/g 11 000 EXU [16]/g Forma granulada: 6 000 BGU/g 8 250 FXU/g Forma líquida: 2 000 BGU/ml 2 750 EXU/ml	Frangos de engorda	—	100 BGU 130 EXU	— —	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: 100 BGU 130 EXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo e 30 % de cevada ou 20 % de centeio	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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			
			Galinhas poedeiras	—	600 BGU 800 EXU	— —	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: 600 BGU 800 EXU 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 e mais de 30 % de cevada	1.4.2004 [1]
			Perus de engorda	—	600 BGU 800 EXU	— —	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: 600 BGU 800 EXU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo ou mais de 30 % de centeio	1.4.2004 [1]

Número (ou número 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			
14	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Aspergillus niger* (CBS 520.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: endo-1,4-beta-xilanase: 600 U [17]/g Forma líquida: endo-1,4-beta-xilanase: 300 U/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 300 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-1,4-beta-xilanase: 300-600 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo	30.6.2004 [f]
15	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma viride* (CBS 517.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 650 U [18]/g Forma líquida: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 325 U/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 325 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: 325-650 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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			
16	Endo-1,4-beta-glucanase: EC 3.2.1.4	Preparação de endo-1,4-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 142) com uma actividade mínima de: Forma líquida: 2 000 CU [19]/ml	Frangos de engorda	—	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	30.6.2004 [f]
			Galinhas poedeiras	—	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	30.6.2004 [f]
			Leitões	4 meses	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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			
			Suínos de engorda	—	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	30.6.2004 (f)
		Preparação de endo-1,4-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 142) com uma actividade mínima de: Forma sólida: 2 000 CU (19)/g	Frangos de engorda	—	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	17.7.2004 (m)
			Galinhas poedeiras	—	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	17.7.2004 (m)

Número (ou número 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	4 meses	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	17.7.2004 [m]
			Suínos de engorda	—	250 CU	—	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: 500-1 000 CU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	17.7.2004 [m]
17	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135), com uma actividade mínima de: Forma líquida: 6 000 EPU [20]/ml	Frangos de engorda	—	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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			
			Galinhas poedeiras	—	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	30.6.2004 (f)
			Leitões	4 meses	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	30.6.2004 (f)
			Suínos de engorda	—	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	30.6.2004 (f)

Número (ou número 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			
		Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 6 000 EPU [20]/g	Frangos de engorda	—	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	17.7.2004 [m]
			Galinhas poedeiras	—	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	17.7.2004 [m]
			Leitões	4 meses	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	17.7.2004 [m]

Número (ou número 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			
			Suínos de engorda	—	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	17.7.2004 (m)
			Perus de engorda	—	750 EPU	—	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: 1 500-3 000 EPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo	17.7.2004 (m)
18	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Aspergillus niger* (MUCL 39199), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 2 000 AGL (21)/g Forma líquida: 500 AGL/ml	Frangos de engorda	—	100 AGL	—	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: 100 AGL 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada e 20 % de trigo	30.6.2004 (f)

Número (ou número 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			
19	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Aspergillus niger* (MUCL 39199), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 1 500 AGL [21]/g Forma líquida: 200 AGL/g	Frangos de engorda	—	25 AGL	—	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: 25-100 AGL 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	30.6.2004 [f]
20	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (MUCL 39203), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 2 000 AXC [22]/g Forma líquida: 500 AXC/ml	Frangos de engorda	—	100 AXC	—	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: 100 AXC 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo ou centeio	30.6.2004 [f]
21	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (MUCL 39203), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 1 500 AXC [22]/g Forma líquida: 200 AXC/g	Frangos de engorda	—	25 AXC	—	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: 25-100 AXC 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo	30.6.2004 [f]

Número (ou número 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			
22	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (CNCM MA 6-10 W), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 70 000 BGN ([23])/g Forma líquida: 14 000 BGN/ml	Frangos de engorda	—	1 050 BGN	—	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: 2 800 BGN 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	30.6.2004 ([f])
23	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 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 sólida: 70 000 IFP ([24])/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 56 % de trigo	30.6.2004 ([f])
			Perus de engorda	—	700 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	28.2.2005 ([q])

Número (ou número 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			
			Galinhas poedeiras	—	840 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: 840 IFP 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	28.2.2005 (q)
24	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase e endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Aspergillus niger* (CNCM I-1517), com uma actividade mínima de: 28 000 QXU (25)/g 140 000 QGU (26)/g	Frangos de engorda	—	420 QXU 2 100 QGU	1 120 QXU 5 600 QGU	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: 560 QXU 2 800 QGU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo e 30 % de cevada	30.6.2004 (f)

Número (ou número 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			
25	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Aspergillus niger* (NRRL 25541), com uma actividade mínima de: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 100 U ([27])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 1 600 U ([28])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 138 U Endo-1,4-beta-xilanase: 200 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 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo e 30 % de cevada	30.6.2004 ([f])
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 138 U Endo-1,4-beta-xilanase: 200 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 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo e 30 % de cevada	30.6.2004 ([f])

Número (ou número 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			
26	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma reesei* (CBS 526.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 350 000 BU ([29])/g Forma líquida: 50 000 BU/g	Frangos de engorda	—	23 000 BU	—	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: 23 000-50 000 BU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo glucanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de cevada ou 30 % de centeio	30.6.2004 ([i])
			Leitões	4 meses	26 000 BU	—	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: 26 000-35 000 BU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo glucanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada ou trigo	30.6.2004 ([i])

Número (ou número 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			
27	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma reesei* (CBS 529.94) e endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma reesei* (CBS 526.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 200 000 BXU ([30])/g 200 000 BU ([31])/g Forma líquida: 30 000 BXU/g 30 000 BU/g	Frangos de engorda	—	2 500 BXU 2 500 BU	— —	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: 10 000 BXU 10 000 BU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo ou 30 % de centeio	30.6.2004 ([i])
			Leitões	2 meses	7 500 BXU 7 500 BU	— —	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: 7 500-15 000 BXU 7 500-15 000 BU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	28.2.2005 ([q])

Número (ou número 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			
28	3-Fitase EC 3.1.3.8	Preparação de 3-fitase produzida por *Trichoderma reesei* (CBS 528.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 5 000 PPU ([32])/g Forma líquida: 1 000 PPU/g	Leitões	4 meses	250 PPU	—	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: 500-750 PPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em fitatos; por exemplo, que contenham mais de 50 % de cereais (milho, cevada, trigo), tapioca, sementes de oleaginosas e leguminosas	30.6.2004 ([i])
			Suínos de engorda	—	500 PPU	—	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: 500-750 PPU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em fitatos; por exemplo, que contenham mais de 50 % de cereais (milho, cevada, trigo), tapioca, sementes de oleaginosas e leguminosas	30.6.2004 ([i])
			Frangos de engorda	—	500 PPU	—	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: 500-750 PPU 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham mais de 0,22 % de fósforo ligado na forma de fitina	28.2.2005 ([q])

Número (ou número 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			
29	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Geosmithia emersonii* (IMI SD 133), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 5 500 U ([33])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 250 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: 250 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	30.6.2004 (g)
30	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Penicillium funiculosum* (IMI SD 101), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 000 U ([34])/g endo-1,4-beta-xilanase: 1 400 U ([35])/g Forma líquida: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 500 U/ml endo-1,4-beta-xilanase: 350 U/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 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: 100 U endo-1,4-beta-xilanase: 70 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada ou 60 % de trigo	30.6.2004 (g)

Número (ou número 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			
			Perus de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 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: 100 U endo-1,4-beta-xilanase: 70 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	28.2.2005 (q)
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 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: 100 U endo-1,4-beta-xilanase: 70 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada ou 30 % de trigo	28.2.2005 (q)

Número (ou número 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			
			Suínos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 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: 100 U endo-1,4-beta-xilanase: 70 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada ou 60 % de trigo	28.2.2005 (q)
31	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (CBS 614.94), com uma actividade mínima de: Forma sólida: 300 EU ([36])/g Forma líquida: 1 000 EU/g	Frangos de engorda	—	600 EU	—	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: 600 EU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de trigo	30.6.2004 (g)

Número (ou número 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			
			Galinhas poedeiras	—	300 EU	—	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: 600 EU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de trigo	30.6.2004 (g)
32	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 200 U (18)/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 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: 100 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada	30.6.2004 (h)

Número (ou número 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			
		Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 200 U [18]/ml	Leitões	4 meses	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 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 55 % de cevada	30.6.2004 [h]
			Suínos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 500 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: 500 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 70 % de cevada	30.6.2004 [h]

Número (ou número 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			
33	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: endo-1,4-beta-xilanase: 2 000 U ([37]) Forma líquida: endo-1,4-beta-xilanase: 5 000 U/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 500 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-1,4-beta-xilanase: 500-2 500 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 55 % de trigo ou 60 % de centeio	30.6.2004 ([h])
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 2 000 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-1,4-beta-xilanase: 2 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo	30.6.2004 ([h])

Número (ou número 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			
		Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U ([37])/g Forma líquida: endo-1,4-beta-xilanase: 10 000 U/ml	Leitões	4 meses	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-1,4-beta-xilanase: 5 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 45 % de trigo	30.6.2004 ([h])
		Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U ([37])/g Forma líquida: Endo-1,4-beta-xilanase: 8 000 U/ml	Suínos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 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-1,4-beta-xilanase: 4 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de trigo	30.6.2004 ([h])

Número (ou número 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			
34	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Alfa-amilase EC 3.2.1.1	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Aspergillus niger* (NRRL 25541), e de alfa-amilaseproduzida por *Aspergillus oryzae* (ATCC 66222), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 275 U ([38])/g endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([39])/g alfa-amilase: 3100 U ([40])/g	Leitões	4 meses	Endo-1, 3(4)-beta-glucanase: 165 U Endo-1,4-beta-xilanase: 240 U Alfa-amilase: 1 860 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: 165 U endo-1,4-beta-xilanase: 240 U alfa-amilase: 1 860 U 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham cereais ricos em amidos e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 45 % de cevada e 10 % de trigo ou 10 % de milho	26.7.2004 (j)
35	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106) e endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 80 U ([18])/g endo-1,4-beta-xilanase: 180 U ([37])/g	Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 80 U Endo-1,4-beta-xilanase: 180 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: 80 U endo-1,4-beta-xilanase: 180 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de cevada	26.7.2004 (j)

Número (ou número 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			
36	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	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), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 300 U [18]/g endo-1,4-beta-xilanase: 300 U [37]/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 300 U Endo-1,4-beta-xilanase: 300 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: 300 U endo-1,4-beta-xilanase: 300 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	26.7.2004 (j)
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 300 U Endo-1,4-beta-xilanase: 300 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: 300 U endo-1,4-beta-xilanase: 300 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de cevada	26.7.2004 (j)

Número (ou número 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			
37	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Subtilisina: EC 3.4.21.62	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) e subtilisina produzida por *Bacillus subtilis* (ATCC 2107), com uma actividade mínima de: endo-1,4-beta-xilanase: 2 500 U ([37])/g subtilisina: 800 U ([41])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 500 U Subtilisina: 160 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-1,4-beta-xilanase: 500-2 500 U subtilisina: 160-800 U 3. Para utilização em alimentos compostos; por exemplo, que contenham mais de 65 % de trigo	26.7.2004 (*i*)
			Perus	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 825 U Subtilisina: 265 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-1,4-beta-xilanase: 825-2 500 U subtilisina: 265-800 U 3. Para utilização em alimentos compostos; por exemplo, que contenham mais de 45 % de trigo	26.7.2004 (*i*)

Número (ou número 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			
38	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Subtilisina EC 3.4.21.62	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) e subtilisina produzida por *Bacillus subtilis* (ATCC 2107), com uma actividade mínima de: endo-1,4-beta-xilanase: 5 000 U ([37])/g subtilisina: 500 U ([41])/g	Leitões	4 meses	Endo-1,4-beta-xilanase: 5 000 U Subtilisina: 500 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-1,4-beta-xilanase: 5 000 U subtilisina: 500 U 3. Para utilização em alimentos compostos; por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	26.7.2004 ([i])
39	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106) e endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 400 U ([18])/g endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([37])/g	Suínos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 400 U Endo-1,4-beta-xilanase: 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 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 65 % de cevada	26.7.2004 ([i])

Número (ou número 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			
40	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Subtilisina EC 3.4.21.62	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) e subtilisina produzida por *Bacillus subtilis* (ATCC 2107), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U ([18])/g endo-1,4-beta-xilanase: 300 U ([37])/g Subtilisina: 800 U ([41])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 30 U Endo-1,4-beta-xilanase: 90 U Subtilisina: 240 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: 30 U-100 U endo-1,4-beta-xilanase:90-300 U subtilisina: 240-800 U 3. Para utilização em alimentos compostos; por exemplo, que contenham mais de 60 % de trigo	26.7.2004 ([i])
41	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Subtilisina EC 3.4.21.62	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) e subtilisina produzida por *Bacillus subtilis* (ATCC 2107), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U ([18])/g endo-1,4-beta-xilanase: 2 500 U ([37])/g subtilisina: 800 U ([41])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 25 U Endo-1,4-beta-xilanase: 625 U Subtilisina: 200 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: 25-100 U endo-1,4-beta-xilanase: 625-2 500 U subtilisina: 200-800 U 3. Para utilização em alimentos compostos, por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo e 10 % de cevada	26.7.2004 ([i])

Número (ou número 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			
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 2 500 U Subtilisina: 800 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: 100 U endo-1,4-beta-xilanase: 2 500 U subtilisina: 800 U 3. Para utilização em alimentos compostos, por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo e 25 % de cevada	26.7.2004 (i)
42	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135) com uma actividade mínima de: Forma sólida: endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U [18]/g Características da preparação autorizada: endo-1,4-beta-xilanase: 1,99 % trigo: 97,7 % propionato de cálcio: 0,3 % lecitina: 0,01 %	Leitões	4 meses	Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 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-1,4-beta-xilanase: 4 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de trigo	26.7.2004 (i)

Número (ou número 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			
			Suínos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 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-1,4-beta-xilanase: 4 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 60 % de trigo	17.7.2004 [m]
43	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Alfa-amilase EC 3.2.1.1	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD135), endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106) e alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), com uma actividade mínima de: endo-1,4-beta-xilanase: 3 975 U [37]/g endo-1,3(4)-beta-glucanase: 125 U [18]/g alfa-amilase: 1 000 U [42]/g	Leitões	4 meses	Endo-1,4-beta-xilanase: 3 975 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 125 U Alfa-amilase: 1 000 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-1,4-beta-xilanase: 3 975 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 125 U alfa-amilase: 1 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham cereais ricos em amidos e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de trigo e 20 % de cevada e 20 % de centeio	6.1.2004 [k]

Número (ou número 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			
44	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Alfa-amilase EC 3.2.1.1	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) e alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 250 U [18]/g endo-1,4-beta-xilanase: 400 U [37]/g alfa-amilase: 1 000 U [42]/g	Leitões	4 meses	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 250 U Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U Alfa-amilase: 1 000 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: 250 U endo-1,4-beta-xilanase: 400 U alfa-amilase: 1 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham cereais ricos em amidos e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada	6.1.2004 [k]
45	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Alfa-amilase EC 3.2.1.1	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135) e alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 250 U [18]/g endo-1,4-beta-xilanase: 400 U [37]/g alfa-amilase: 1 000 U [42]/g	Leitões	4 meses	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 250 U Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U Alfa-amilase: 1 000 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: 250 U endo-1,4-beta-xilanase: 400 U alfa-amilase: 1 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham cereais ricos em amidos e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 35 % de cevada	6.1.2004 [k]

Número (ou número 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			
46	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Poligalacturonase EC 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 ([18])/g endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([37])/g poligalacturonase: 50 U ([43])/g	Suínos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 400 U Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U Poligalacturonase: 50 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 amidos e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	6.1.2004 ([k])
47	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Alfa-amilase EC 3.2.1.1 Poligalacturonase EC 3.2.1.15	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135), alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553) e poligalacturonase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS589.94), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U ([18])/g endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U ([37])/g alfa-amilase: 1 000 U ([42])/g poligalacturonase: 25 U ([43])/g	Leitões	4 meses	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U Alfa-amilase: 1 000 U Poligalacturonase: 25 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: 150 U endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U alfa-amilase: 1 000 U poligalacturonase: 25 U 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham cereais ricos em amidos e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de cevada e 35 % de trigo	6.1.2004 ([k])

Número (ou número 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			
48	Alfa-amilase EC 3.2.1.1 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de alfa-amilase e endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), com uma actividade mínima de: Forma revestida: alfa-amilase: 200 KNU (44)/g endo-1,3(4)-beta-glucanase: 350 FXU (5)/g Forma líquida: alfa-amilase: 130 KNU/ml endo-1,3(4)-beta-glucanase: 225 FBG/ml	Frangos de engorda	—	10 KNU 17 FBG	40 KNU 70 FBG	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: 20 KNU 35 FBG 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	1.4.2004 (l)
			Perus de engorda	—	40 KNU 70 FBG	80 KNU 140 FBG	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: 40 KNU 70 FBG 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	1.4.2004 (l)

Número (ou número 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			
49	Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Alfa-amilase EC 3.2.1.1 Bacilolisina EC 3.4.24.28 Poligalacturonase EC 3.2.1.15	Preparação de endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135), alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), bacilosina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM9554) e poligalacturonase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94) com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U ([18])/g endo-1,4-beta-xilanase: 1 500 U ([37])/g alfa-amilase: 500 U ([42])/g bacilosina: 800 U ([41])/g poligalacturonase: 50 U ([43])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U Endo-1,4-beta-xilanase: 1 500 U Alfa-amilase: 500 U Bacilolisina: 800 U Poligalacturonase: 50 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: 150 U endo-1,4-beta-xilanase: 1 500 U alfa-amilase: 500 U bacilolisina: 800 U poligalacturonase: 50 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada	17.7.2004 ([m])
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U Endo-1,4-beta-xilanase: 1 500 U Alfa-amilase: 500 U Bacilolisina: 800 U Poligalacturonase: 50 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: 150 U endo-1,4-beta-xilanase: 1 500 U alfa-amilase: 500 U bacilolisina: 800 U poligalacturonase: 50 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada	17.7.2004 ([m])

Número (ou número 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			
50	6-Fitase EC 3.1.3.26	Preparação de 6-fitase produzida por *Aspergillus oryzae* (DSM 11857), com uma actividade mínima de: Forma revestida: 2 500 FYT (3)/g Forma líquida: 5 000 FYT/g	Frangos de engorda	—	250 FYT	—	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: 500-1 000 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham mais de 0,25 % de fósforo ligado na forma de fitina	17.7.2004 (m)
			Galinhas poedeiras	—	250 FYT	—	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: 500-1 000 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham mais de 0,25 % de fósforo ligado na forma de fitina	17.7.2004 (m)
			Perus de engorda	—	250 FYT	—	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: 500-1 000 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham mais de 0,25 % de fósforo ligado na forma de fitina	17.7.2004 (m)

Número (ou número 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	2 meses	500 FYT	—	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: 500-1 000 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham mais de 0,25 % de fósforo ligado na forma de fitina	17.7.2004 [m]
			Suínos de engorda	—	500 FYT	—	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: 500-1 000 FYT 3. Para utilização em alimentos compostos que contenham mais de 0,25 % de fósforo ligado na forma de fitina	17.7.2004 [m]
51	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Bacillus subtilis* (LMG 15136), com uma actividade mínima de: 100 IU [45]/g	Frangos de engorda	—	10 IU	—	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: 10 IU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	17.7.2004 [m]

Número (ou número 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	2 meses	10 IU	—	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: 10 IU 3. Para utilização em alimentos compostos; por exemplo, que contenham mais de 40 % de trigo	31.5.2005 [r]
52	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	Preparação de 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) e alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), com uma actividade mínima de: Forma líquida: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 10 000 U [46]/ml endo-1,4-beta-glucanase: 120 000 U [47]/ml alfa-amilase: 400 U [48]/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 000 U Endo-1,4-beta-glucanase: 12 000 U Alfa-amilase: 40 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: 1 000-2 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 12 000-24 000 U alfa-amilase: 40-80 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-gluca-nos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de trigo, 15 % de sorgo e 5 % de milho	17.7.2004 [m]

Número (ou número 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			
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 *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), endo-1,4-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (CBS 592.94), alfa-amilase produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM9553), bacilosina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554) e endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma viride* (NIBH FERM BP4842), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 350 U [46]/g endo-1,4(4)-beta-glucanase: 4 000 U [47]/g alfa-amilase: 400 U [49]/g bacilosina: 450 U [50]/g endo-1,4-beta-xilanase: 20 000 U [51]/g	Leitões	2 meses	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 350 U Endo-1,4-beta-glucanase 4 000 U Alfa-amilase 400 U Bacilolisina: 450 U Endo-1,4-beta-xilanase: 20 000 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: 2 350 U endo-1,4-beta-glucanase: 4 000 U alfa-amilase: 400 U bacilolisina: 450 U endo-1,4-beta-xilanase: 20 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 25 % de cevada e 20 % de milho	23.11.2004 [o]
			Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 175 U Endo-1,4-beta-glucanase: 2 000 U Alfa-amilase: 200 U Bacilolisina: 225 U Endo-1,4-beta-xilanase: 10 000 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: 1 175-2 350 U endo-1,4-beta-glucanase: 2 000-4 000 U alfa-amilase: 200-400 U bacilolisina: 225-450 U endo-1,4-beta-xilanase: 10 000-20 000 U	23.11.2004 [o]

Número (ou número 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			
							3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 45 % de cevada	
54	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 Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de 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) e endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma viride* (NIBH FERM BP 4842), com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 10 000 U ([46])/g endo-1,4(4)-beta-glucanase: 120 000 U ([47])/g alfa-amilase: 400 U ([49])/g endo-1,4-beta-xilanase: 210 000 U ([51])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 000 U Endo-1,4-beta-glucanase: 12 000 U Alfa-amilase: 40 U Endo-1,4-beta-xilanase: 21 000 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: 1 000-2 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 12 000-24 000 U alfa-amilase: 40-80 U endo-1,4-beta-xilanase: 21 000-42 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 45 % de cevada	23.11.2004 ([o])

Número (ou número 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			
55	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	Preparação de 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) e bacilosina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554) com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 3 000 U ([46])/g endo-1,4(4)-beta-glucanase: 5 000 U ([47])/g alfa-amilase: 540 U ([49])/g bacilosina: 450 U ([50])/g	Leitões	2 meses	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 500 U Endo-1,4-beta-glucanase: 2 500 U Alfa-amilase: 270 U Bacilolisina: 225 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: 1 500-3 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 2 500-5 000 U alfa-amilase: 270-540 U bacilolisina: 225-450 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não-amiláceos por exemplo, que contenham mais de 35 % de cevada e 15 % de trigo	23.11.2004 ([o])
			Suínos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 500 U Endo-1,4-beta-glucanase: 2 500 U Alfa-amilase: 270 U Bacilolisina: 225 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: 1 500-3 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 2 500-5 000 U alfa-amilase: 270-540 U bacilolisina: 225-450 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não-amiláceos por exemplo, que contenham mais de 50 % de trigo	23.11.2004 ([o])

Número (ou número 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			
			Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 500 U Endo-1,4-beta-glucanase: 2 500 U Alfa-amilase: 270 U Bacilolisina: 225 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: 1 500-3 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 2 500-5 000 U alfa-amilase: 270-540 U bacilolisina: 225-450 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não-amiláceos por exemplo, que contenham mais de 50 % de cevada e 50 % de trigo	23.11.2004 (º)
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 500 U Endo-1,4-beta-glucanase: 2 500 U Alfa-amilase: 270 U Bacilolisina: 225 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: 1 500-3 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 2 500-5 000 U alfa-amilase: 270-540 U bacilolisina: 225-450 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não-amiláceos por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada e 10 % de centeio	23.11.2004 (º)

Número (ou número 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			
56	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	Preparação de 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) e bacilosina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554) com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 6 000 U ([46])/g endo-1,4-beta-glucanase: 3 500 U ([47])/g alfa-amilase: 1 400 U ([49])/g bacilosina: 450 U ([50])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 6 000 U Endo-1,4-beta-glucanase: 3 500 U Alfa-amilase: 1 400 U Bacilolisina: 450 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: 6 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 3 500 U alfa-amilase: 1 400 U bacilolisina: 450 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	23.11.2004 ([o])
57	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	Preparação de 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) e bacilosina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554) com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 3 000 U ([46])/g endo-1,4(4)-beta-glucanase: 9 000 U ([47])/g alfa-amilase: 540 U ([49])/g bacilosina: 450 U ([50])/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 3 000 U Endo-1,4-beta-glucanase: 9 000 U Alfa-amilase: 540 U Bacilolisina: 450 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: 3 000 U endo-1,4-beta-glucanase: 9 000 U alfa-amilase: 540 U bacilolisina: 450 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo celulose e hemicelulose); por exemplo, que contenham mais de 20 % de farinha de girassol e 10 % de farinha de soja	23.11.2004 ([o])

Número (ou número 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			
58	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	Preparação de 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) e bacilosina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554) com uma actividade mínima de: endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 350 U [46]/g endo-1,4(4)-beta-glucanase: 5 000 U [47]/g alfa-amilase: 400 U [49]/g bacilosina: 5 000 U [50]/g	Leitões	2 meses	Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 350 U Endo-1,4-beta-glucanase: 5 000 U Alfa-amilase: 400 U Bacilolisina: 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: 2 350 U endo-1,4-beta-glucanase: 5 000 U alfa-amilase: 400 U bacilolisina: 5 000 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada	23.11.2004 [o]
59	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Subtilisina: EC 3.4.21.62 Alfa-amilase EC 3.2.1.1 Poligalacturonase EC 3.2.1.15	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105), endo-1,3(4)-beta-glucanase e alfa-amilase produzidas por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), subtilisina produzida por *Bacillus subtilis* (ATCC 2107) poligalacturonase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), com uma actividade mínima de: endo-1,4-beta-xilanase: 300 U [37]/g endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U [18]/g subtilisina: 4 000 U [41]/g alfa-amilase: 400 U [42]/g poligalacturonase: 25 U [43]/g	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 300 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U Subtilisina: 4 000 U Alfa-amilase: 400 U Poligalacturonase: 25 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-1,4-beta-xilanase: 300 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U subtilisina: 4 000 U alfa-amilase: 400 U poligalacturonase: 25 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não-amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada	28.2.2005 [q]

Número (ou número 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			
60	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105) e endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2106), com uma actividade mínima de: endo-1,4-beta-xilanase: 5 000 U ([37])/ml endo-1,3(4)-beta-glucanase: 50 U ([18])/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 500 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 5 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-1,4-beta-xilanase: 500-2 500 U endo-1,3(4)-beta-glucanase: 5-25 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 20 % de trigo e 40 % de cevada	28.2.2005 ([9])
61	Endo-1,4-beta-xilanase: EC 3.2.1.8 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma reesei* (CBS 529.94) e endo-1,3(4)-beta-glucanase produzida por *Trichoderma reesei* (CBS 526.94), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: endo-1,4-beta-xilanase: 17 000 BXU ([30])/g endo-1,3(4)-beta-glucanase: 11 000 BU ([29])/g Forma líquida: endo-1,4-beta-xilanase: 22 000 BXU/ml endo-1,3(4)-beta-glucanase: 15 000 BU/ml	Frangos de engorda	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 17 000 BXU Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 11 000 BU	— —	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-1,4-beta-xilanase: 17 000 BXU endo-1,3(4)-beta-glucanase: 11 000 BU 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 40 % de cevada ou 55 % de trigo	28.2.2005 ([9])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
				Microorganismos				
1	*Bacillus cereus* var. *toyoi* NCIMB 40112/CNCM I-1012	Preparação de *Bacillus cereus* var. *toyoi*, com pelo menos 1×10^{10} CFU/g de aditivo	Frangos de engorda	—	$0{,}2 \times 10^9$	1×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: monensina de sódio, lasalocida de sódio, salinomicina de sódio, decoquinato, robenidina, narasina, halofuginona	1.3.2002 (h)
			Galinhas poedeiras	—	$0{,}2 \times 10^9$	1×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	1.3.2002 (h)
			Vitelos	6 meses	$0{,}5 \times 10^9$	1×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	1.3.2002 (h)
			Bovinos de engorda	—	$0{,}2 \times 10^9$	$0{,}2 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Bacillus cereus* var. *toyoi* na ração diária não deve exceder $1{,}0 \times 10^9$ CFU/100 kg de peso vivo. Adicionar $0{,}2 \times 10^9$ CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	1.3.2002 (h)
			Coelhas reprodutoras	—	$0{,}1 \times 10^9$	5×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham o seguinte coccidiostático permitido: robenidina	1.3.2002 (h)
			Coelhos de engorda	—	$0{,}1 \times 10^9$	5×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: robenidina, salinomicina de sódio	1.3.2002 (h)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
3	*Saccharomyces cerevisiae* NCYC Sc 47	Preparação de *Saccharomyces cerevisiae*, com pelo menos: 5×10^9 CFU/g de aditivo	Coelhos de engorda	—	$2,5 \times 10^9$	5×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: meticlorpindol	30.6.2004 (f)
			Porcas	—	5×10^9	$2,5 \times 10^{10}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (f)
			Leitões	4 meses	5×10^9	1×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (f)
			Vacas leiteiras	—	4×10^8	2×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Saccharomyces cerevisiae* na ração diária não deve exceder $5,6 \times 10^9$ CFU por 100 kg de peso vivo. Adicionar $8,75 \times 10^9$ CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	31.5.2005 (r)
5	*Saccharomyces cerevisiae* CBS 493.94	Preparação de *Saccharomyces cerevisiae*, com pelo menos: 1×10^8 CFU/g de aditivo	Vitelos	6 meses	2×10^8	2×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (f)
			Bovinos de engorda	—	$1,7 \times 10^8$	$1,7 \times 10^8$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Saccharomyces cerevisiae* na ração diária não deve exceder $7,5 \times 10^8$ CFU por 100 kg de peso vivo. Adicionar 1×10^8 CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	30.6.2004 (g)
			Vacas leiteiras	—	5×10^7	$3,5 \times 10^8$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Saccharomyces cerevisiae* na ração diária não deve exceder $1,2 \times 10^9$ CFU por 100 kg de peso vivo. Adicionar $1,7 \times 10^8$ CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	31.5.2005 (r)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
6	*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1079	Preparação de *Saccharomyces cerevisiae*, com pelo menos: 2×10^{10} CFU/g de aditivo	Porcas	—	2×10^{9}	1×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (f)
			Leitões	4 meses	6×10^{9}	3×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (f)
7	*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1077	Preparação de *Saccharomyces cerevisiae*, com pelo menos: 2×10^{10} CFU/g de aditivo	Vacas leiteiras	—	$5{,}5 \times 10^{8}$	$2{,}1 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Saccharomyces cerevisiae* na ração diária não deve exceder $8{,}4 \times 10^{9}$ CFU por 100 kg de peso vivo. Adicionar $1{,}8 \times 10^{9}$ CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	30.6.2004 (f)
			Bovinos de engorda	—	1×10^{9}	$1{,}5 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Saccharomyces cerevisiae* na ração diária não deve exceder $4{,}6 \times 10^{9}$ CFU por 100 kg de peso vivo. Adicionar 2×10^{9} CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	30.6.2004 (f)
8	*Enterococcus faecium* ATCC 53519 *Enterococcus faecium* ATCC 55593 [1:1]	Mistura de: *Enterococcus faecium* encapsulado ATCC 53519 e *Enterococcus faecium* encapsulado ATCC 53519, com pelo menos 2×10^{8} CFU/g de aditivo (ou seja, pelo menos 1×10^{8} CFU/g de cada bactéria)	Frangos de engorda	—	1×10^{8}	1×10^{8}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: amprólio, decoquinato, halofuginona, lasalocida de sódio, maduramicina de amónio, monensina de sódio, narasina, nicarbazina, narasina/nicarbazina, salinomicina de sódio	30.6.2004 (f)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
9	*Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M	Preparação de *Pediococcus acidilactici*, com pelo menos: 1×10^{10} CFU/g de aditivo	Frangos de engorda	—	1×10^{9}	1×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: amprólio, meticlorpindol, decoquinato, halofuginona, narasina, salinomicina de sódio, nicarbazina, maduramicina de amónio, diclazuril	30.6.2004 (g)
			Leitões	4 meses	1×10^{9}	1×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (g)
			Suínos de engorda	—	1×10^{9}	1×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (g)
10	*Enterococcus faecium* NCIMB 10415	Preparação de *Enterococcus faecium* com pelo menos: Forma microencapsulada: $1{,}0 \times 10^{10}$ CFU/g de aditivo $1{,}75 \times 10^{10}$ CFU/g de aditivo	Frangos de engorda	—	$0{,}3 \times 10^{9}$	$2{,}8 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: amprólio, amprólio/etopabato, diclazuril, halofuginona, maduramicina de amónio, meticlorpindol, meticlorpindol/metilbenzoquato, monensina de sódio, robenidina, salinomicina de sódio	30.6.2004 (g)
			Suínos de engorda	—	$0{,}35 \times 10^{9}$	$1{,}5 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (g)
			Porcas	—	$0{,}2 \times 10^{9}$	$1{,}25 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (g)
			Bovinos de engorda	—	$0{,}25 \times 10^{9}$	$0{,}6 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Enterococcus faecium* na ração diária não deve exceder 1×10^{9} CFU/100 kg de peso vivo. Adicionar 1×10^{9} CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	30.6.2004 (g)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
		Preparação de *Enterococcus faecium* com pelo menos: Forma microencapsulada: $1,0 \times 10^{10}$ CFU/g de aditivo $1,75 \times 10^{10}$ CFU/g de aditivo e Forma granulada: $3,5 \times 10^{10}$ CFU/g de aditivo	Leitões	4 meses	$0,3 \times 10^{9}$	$1,4 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A forma granulada só pode ser utilizada nos sucedâneos do leite	30.6.2004 (g)
			Vitelos	6 meses	$0,35 \times 10^{9}$	$6,6 \times 10^{9}$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A forma granulada só pode ser utilizada nos sucedâneos do leite	30.6.2004 (g)
11	*Enterococcus faecium* DSM 5464	Preparação de *Enterococcus faecium* com pelo menos: 5×10^{10} CFU/g de aditivo	Leitões	4 meses	$0,5 \times 10^{9}$	1×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (g)
			Frangos de engorda	—	$0,5 \times 10^{9}$	1×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: amprólio, diclazuril, halofuginona, monensina de sódio, meticlorpindol/metilbenzoquato, nicarbazina	1.4.2004 (l)
			Vitelos	4 meses	$0,5 \times 10^{9}$	1×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	1.4.2004 (l)
12	*Lactobacillus farciminis* CNCM MA 67/4R	Preparação de *Lactobacillus farciminis*, com pelo menos: 1×10^{9} CFU/g de aditivo	Leitões	4 meses	1×10^{9}	1×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (h)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
13	*Enterococcus faecium* DSM 10663/NCIMB 10415	Preparação de *Enterococcus faecium*, com pelo menos: Formas pulverulenta e granulada: $3,5 \times 10^{10}$ CFU/g de aditivo Forma revestida: $2,0 \times 10^{10}$ CFU/g de aditivo Forma líquida: 1×10^{10} CFU/ml aditivo	Leitões	4 meses	1×10^{9}	1×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (h)
			Vitelos	6 meses	1×10^{9}	1×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	26.7.2004 (i)
			Frangos de engorda	—	1×10^{9}	1×10^{10}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: amprólio, amprólio-etopabato, decoquinato, diclazuril, halofuginona, lasalocida de sódio, maduramicina de amónio, meticlorpindol/metilbenzoquato, monensina de sódio, narasina, nicarbazina, robenidina, salinomicina de sódio	26.7.2004 (i)
14	*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885	Preparação de *Saccharomyces cerevisiae*, com pelo menos: Formas pulverulenta e granular esférica e oval: 1×10^{9} CFU/g de aditivo	Leitões	4 meses	3×10^{9}	3×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	30.6.2004 (h)
			Bovinos de engorda	—	9×10^{9}	9×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação A quantidade de *Saccharomyces cerevisiae* na ração diária não deve exceder $1,6 \times 10^{10}$ CFU por 100 kg de peso vivo. Adicionar $3,2 \times 10^{9}$ CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional	30.6.2004 (h)
15	*Enterococcus faecium* NCIMB 11181	Preparação de *Enterococcus faecium*, com pelo menos: Forma pulverulenta: 4×10^{11} CFU/g de aditivo Forma revestida: 5×10^{10} CFU/g de aditivo	Vitelos	6 meses	5×10^{8}	2×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	6.1.2004 (k)
			Leitões	4 meses	5×10^{8}	2×10^{9}	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	6.1.2004 (k)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
16	*Enterococcus faecium* DSM 7134 *Lactobacillus rhamnosus* DSM 7133	Mistura de: *Enterococcus faecium*, com pelo menos: 7×10^9 CFU/g de aditivo e de *Lactobacillus rhamnosus*, com pelo menos: 3×10^9 CFU/g	Vitelos	6 meses	1×10^9	6×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	6.1.2004 [k]
			Leitões	4 meses	1×10^9	5×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	6.1.2004 [k]
17	*Lactobacillus casei* NCIMB 30096 *Enterococcus faecium* NCIMB 30098	Mistura de *Lactobacillus casei* e *Enterococcus faecium*, com pelo menos: *Lactobacillus casei* 2×10^9 CFU/g e *Enterococcus faecium* 6×10^9 CFU/g	Vitelos	6 meses	*Lactobacillus casei* $0{,}5 \times 10^9$ *Enterococcus faecium* $1{,}5 \times 10^9$	*Lactobacillus casei* 1×10^9 *Enterococcus faecium* 3×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	1.4.2004 [l]
18	*Enterococcus faecium* CECT 4515	Preparação de *Enterococcus faecium*, com pelo menos 1×10^{10} CFU/g de aditivo	Leitões	4 meses	1×10^9	1×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	1.4.2004 [l]
			Vitelos	6 meses	1×10^9	1×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	1.4.2004 [l]
19	*Streptococcus-infantarius* CNCM I-841 *Lactobacillus plantarum* CNCM I-840	Mistura de: *Streptococcus infantarius* e *Lactobacillus plantarum* com, pelo menos: *Streptococcus infantarius* $0{,}5 \times 10^9$ CFU/g e *Lactobacillus plantarum* 2×10^9 CFU/g	Vitelos	6 meses	*Streptococcus infantarius*: 1×10^9 *Lactobacillus plantarum*: $0{,}5 \times 10^9$	*Streptococcus infantarius*: 1×10^9 *Lactobacillus plantarum*: $0{,}5 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	17.7.2004 [m]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					CFU/kg de alimento completo			
20	*Bacillus licheniformis* DSM 5749 *Bacillus subtilis* DSM 5750 (Num rácio 1/1)	Mistura de *Lactobacillus casei* e *Enterococcus faecium*, com pelo menos: $3,2 \times 10^9$ CFU/g de aditivo ($1,6 \times 10^9$ CFU/g de cada bactéria)	Porcas	15 dias antes da parição e durante o período de aleitamento	$0,96 \times 10^9$	$1,92 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	23.11.2004 (o)
			Suínos de engorda	—	$0,48 \times 10^9$	$1,28 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	23.11.2004 (o)
			Frangos de engorda	—	$3,2 \times 10^9$	$3,2 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: amprólio, amprólio/etopabato, diclazuril, halofuginona, meticlorpindol/metilbenzoquato, monensina de sódio, nicarbazina, robenidina e salinomicina de sódio	23.11.2004 (o)
			Perus de engorda	—	$1,28 \times 10^9$	$3,2 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação Pode ser utilizado nos alimentos compostos que contenham os seguintes coccidiostáticos permitidos: amprólio, amprólio/etopabato, diclazuril, halofuginona, meticlorpindol/metilbenzoquato, monensina de sódio, nifursol e robenidina	23.11.2004 (o)
			Vitelos	6 meses	$1,28 \times 10^9$	$1,6 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	28.2.2005 (q)
21	*Enterococcus faecium* DSM 3530	Preparação de *Enterococcus faecium* com pelo menos: $2,5 \times 10^9$ CFU/g	Vitelos	6 meses	1×10^9	1×10^9	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação	28.2.2005 (q)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					mg/kg de alimento completo			
Aglomerantes de radionuclídeos								
1. *Aglomerantes de césio (^{137}Cs e ^{134}Cs) radioactivos*								
1.1	Hexacianoferrato (II) férrico (III) de amónio	$NH_4Fe(III)[Fe(II)(CN)_6]$	Ruminantes (domésticos e selvagens)	—	50	500	Indicar nas instruções de utilização: «A quantidade de hexacianoferrato (II) férrico (III) de amónio na ração diária deve estar compreendida entre 10 mg e 150 mg por cada 10 kg de peso vivo»	13.10.2001 (b)
			Vitelos antes do início da ruminação	—	50	500	Indicar nas instruções de utilização: «A quantidade de hexacianoferrato (II) férrico (III) de amónio na ração diária deve estar compreendida entre 10 mg e 150 mg por cada 10 kg de peso vivo»	13.10.2001 (b)
			Cordeiros antes do início da ruminação	—	50	500	Indicar nas instruções de utilização: «A quantidade de hexacianoferrato (II) férrico (III) de amónio na ração diária deve estar compreendida entre 10 mg e 150 mg por cada 10 kg de peso vivo»	13.10.2001 (b)
			Cabritos antes do início da ruminação	—	50	500	Indicar nas instruções de utilização: «A quantidade de hexacianoferrato (II) férrico (III) de amónio na ração diária deve estar compreendida entre 10 mg e 150 mg por cada 10 kg de peso vivo»	13.10.2001 (b)
			Suínos (domésticos e selvagens)	—	50	500	Indicar nas instruções de utilização: «A quantidade de hexacianoferrato (II) férrico (III) de amónio na ração diária deve estar compreendida entre 10 mg e 150 mg por cada 10 kg de peso vivo»	13.10.2001 (b)

(a) Primeira autorização: Directiva 97/72/CE da Comissão (JO L 351 de 23.12.1997, p. 55).
(b) Primeira autorização: Directiva 96/66/CE da Comissão (JO L 272 de 25.10.1996, p. 32).
(c) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2316/98 da Comissão (JO L 289 de 28.10.1998, p. 4).
(d) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 639/1999 da Comissão (JO L 82 de 26.3.1999, p. 6).
(e) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1245/1999 da Comissão (JO L 150 de 17.6.1999, p. 15).
(f) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1436/98 da Comissão (JO L 191 de 7.7.1998, p. 15).
(g) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 866/1999 da Comissão (JO L 108 de 27.4.1999, p. 21).
(h) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1411/1999 da Comissão (JO L 164 de 30.6.1999, p. 56).

(i) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2374/98 da Comissão (JO L 295 de 4.11.1998, p. 3).
(j) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1636/1999 da Comissão (JO L 194 de 27.7.1999, p. 17).
(k) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2690/1999 da Comissão (JO L 326 de 18.12.1999, p. 33).
(l) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 654/2000 da Comissão (JO L 79 de 30.3.2000, p. 26).
(m) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1353/2000 da Comissão (JO L 155 de 28.6.2000, p. 15).
(n) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1887/2000 da Comissão (JO L 227 de 7.9.2000, p. 13).
(o) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2437/2000 da Comissão (JO L 280 de 4.11.2000, p. 28).
(p) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2697/2000 da Comissão (JO L 319 de 16.12.2000, p. 1).
(q) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 418/2001 da Comissão (JO L 62 de 2.3.2001, p. 3).
(r) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 937/2001 da Comissão (JO L 130 de 12.5.2001, p. 25).
(s) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1334/2001 da Comissão (JO L 180 de 3.7.2001, p. 18).
(1) Na ausência da definição, caso necessária, de um limite máximo específico com base em dados suficientes sobre a presença de dioxinas, aplicar-se a partir de 15 de Outubro de 2000 o limite de 500 pg WHO-PCCD/F-TEQ/kg.
(2) 1 FTU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de fosfato inorgânico por minuto a partir de fitato de sódio a um pH 5,5 e 37 °C.
(3) 1 FYT é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de fosfato inorgânico por minuto a partir de fitato de sódio a um pH 5,5 e 37 °C.
(4) 1 GALU é a quantidade de enzima que hidrolisa 1 micromole de p-nitrophenyl-alpha-galactopyranoside por minuto a um pH 5,5 e 37 °C.
(5) 1 FBG é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes de glucose) de beta-glucano de cevada por minuto a um pH 5,0 e 30 °C.
(6) 1 FXU é a quantidade de enzima que libertam 7,8 micromoles de açúcares redutores (equivalentes de xilose) de azo-arabinoxilano de trigo por minuto a um pH 6,0 e 50 °C.
(7) 1 FXU é a quantidade de enzima que libertam 3,1 micromoles de açúcares redutores (equivalentes de xilose) de azo-arabinoxilano de trigo por minuto a um pH 6,0 e 50 °C.
(8) 1 FXU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromoles de xilose de azurina cruzada xilano por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(9) 1 BGU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromoles de glucose de azurina cruzada beta-glucano por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(10) 1 EXU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes de xilose) de arabinoxylano por minuto a um pH 3,5 e 55 °C.
(11) 1 RAU é a quantidade de enzima que converte 1 mg de amido solúvel num produto contendo uma absorção igual a uma cor de referência a 620 nm após reacção com iodina, por minuto a um pH 6,6 e 30 °C.
(12) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,1 micromoles de glucose de carboxymethylcelulose por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(13) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,1 micromoles de glucose de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(14) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,1 micromoles de glucose de xilano de espelta de aveia por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(15) 1 BGU é a quantidade de enzima que liberta 0,278 micromoles de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 3,5 e 40 °C.
(16) 1 EXU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de arabinoxylano de trigo por minuto a um pH 3,5 e 55 °C.
(17) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de xilose de xilano de madeira de vidoeiro por minuto a um pH 5,3 e 50 °C.
(18) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 5,0 e 30 °C.
(19) 1 CU é a quantidade de enzima que liberta 0,128 micromoles de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,5 e 30 °C.
(20) 1 EPU é a quantidade de enzima que liberta 0,0083 micromoles de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de espelta de aveia por minuto a um pH 4,7 e 30 °C.
(21) 1 AGL é a quantidade de enzima que libertam 5,55 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,6 e 30 °C.
(22) 1 AXC é a quantidade de enzima que libertam 17,2 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) de xilano de aveia por minuto a um pH 4,7 e 30 °C.
(23) 1 BGN é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,8 e 50 °C.
(24) 1 IFP é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de aveia por minuto a um pH 4,8 e 50 °C.
(25) 1 QXU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de aveia por minuto a um pH 5,1 e 50 °C.
(26) 1 QGU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,8 e 50 °C.
(27) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de aveia por minuto a um pH 4,0 e 30 °C.
(28) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de aveia por minuto a um pH 4,0 e 30 °C.
(29) 1 BU é a quantidade de enzima que liberta 0,06 micromoles de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,8 e 50 °C.
(30) 1 BXU é a quantidade de enzima que liberta 0,06 micromoles de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de vidoeiro por minuto a um pH 5,3 e 50 °C.
(31) 1 BU é a quantidade de enzima que liberta 0,06 micromoles de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,8 e 50 °C.
(32) 1 PPU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de fosfato inorgânico por minuto a partir de fitato de sódio a um pH 5 e 37 °C.
(33) 1 U é a quantidade de enzima que libertam 2,78 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 5,0 e 50 °C.
(34) 1 U é a quantidade de enzima que libertam 5,55 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 5,0 e 50 °C.
(35) 1 U é a quantidade de enzima que libertam 4,00 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) de xilano de madeira de vidoeiro por minuto a um pH 5,5 e 50 °C.
(36) 1 EU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de aveia por minuto a um pH 4,5 e 40 °C.
(37) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de espelta de aveia por minuto a um pH 5,3 e 50 ° C.
(38) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalente glucose) de beta-glucano de aveia por minuto a um pH 4,0 e 30 °C.
(39) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalente glucose) de xilano de aveia por minuto a um pH 4,0 e 30 °C.
(40) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalente glucose) de amido de trigo por minuto a um pH 4,0 e 30 °C.
(41) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micrograma de composto fenólico (equivalentes tirosina) de um substrato de caseína por minuto a um pH 7,5 e 40 °C.
(42) 1 U é a quantidade de enzima que hidrolisa 1 micromole de ligações glucosídicas de um polímero insolúvel na água de amido cruzado por minuto a um pH 6,5 e 37 °C.
(43) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de material redutor (equivalentes de ácido galacturónico) de um substrato poli D-galacturónico por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(44) 1 KNU é a quantidade de enzima que liberta 672 micromoles de açúcares redutores (equivalente glucose) de amido solúvel por minuto a um pH 5,6 e 37 °C.
(45) 1 IU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de madeira de vidoeiro por minuto a um pH 4,5 e 30 °C.

(46) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,0056 micromoles de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 7,5 e 30 °C.
(47) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,0056 micromoles de açúcares redutores (equivalentes glucose) de carboximetilcelulose por minuto a um pH 4,8 e 50 °C.
(48) 1 U é a quantidade de enzima que hidrolisa 1 micromole de glucose de um polímero de amido cruzado por minuto a um pH 7,5 e 37 °C.
(49) 1 U é a quantidade de enzima que hidrolisa 1 micromole de ligações glucosídicas de um polímero insolúvel na água de amido cruzado por minuto a um pH 7,5 e 37 °C.
(50) 1 U é a quantidade de enzima que torna 1 micrograma de azo-caseína solúvel em ácido tricloracético por minuto a um pH 7,5 e 37 °C.
(51) 1 U é a quantidade de enzima que libertam 0,0067 micromoles de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de madeira de vidoeiro por minuto a um pH 5,3 e 50 °C.