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

►B

REGULAMENTO (CE) N.º 1206/2005 DA COMISSÃO

de 27 de Julho de 2005

relativo à autorização definitiva de determinados aditivos em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 197 de 28.7.2005, p. 12)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►M1	Regulamento de Execução (UE) n.º 403/2013 da Comissão de 2 de maio de 2013	L 121	26	3.5.2013
►M2	Regulamento de Execução (UE) n.º 290/2014 da Comissão de 21 de março de 2014	L 87	84	22.3.2014
►M3	Regulamento de Execução (UE) 2017/211 da Comissão de 7 de fevereiro de 2017	L 33	23	8.2.2017

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 1206/2005 DA COMISSÃO

de 27 de Julho de 2005

relativo à autorização definitiva de determinados aditivos em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Artigo 1.º

As preparações pertencentes ao grupo «Enzimas», tal como especificadas no anexo, são autorizadas para utilização por um período ilimitado como aditivos na alimentação animal, nas condições estabelecidas no referido anexo.

Artigo 2.º

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

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

▼B

ANEXO

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
Enzymes								
▼M1 ———								
▼B E 1604	►M2 ——— ◄	Preparação de endo-1,3(4)-beta--glucanase e endo-1,4-beta-xilanase produzidas por *Penicillium funiculosum* (IMI SD 101), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 000 U ([4])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 1 400 U ([5])/g Forma líquida: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 500 U/ml Endo-1,4-beta-xilanase: 350 U/ml	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 40 % de cevada ou 20 % de trigo	Período ilimitado
▼M3 ———								

▼B

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
E 1633	Endo-1,3(4)-beta--glucanase CE 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanase CE 3.2.1.8 Subtilisina CE 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: Forma sólida: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U ([7])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 300 U ([8])/g Subtilisina: 800 U ([9])/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: 30-100 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 6 % de cevada	Período ilimitado

►M1 ——— ◄

([4]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 5,55 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) por minuto a partir de beta-glucano de cevada, a pH 5,0 e 50 °C.
([5]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 4,00 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) por minuto a partir de xilano de madeira de vidoeiro, a pH 5,5 e 50 °C.
([6]) 1 IU é quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) por minuto a partir de xilano de madeira de vidoeiro, a pH 4,5 e 30 °C.
([7]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de beta-glucanos de cevada, a pH 5,0 e 30 °C.
([8]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) por minuto a partir de xilanos de espelta de aveia, a pH 5,3 e 50 °C.
([9]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micrograma de compostos fenólicos (equivalentes tirosina) por minuto a partir de um substrato de caseína, a pH 7,5 e 40 °C.