I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

REGULAMENTO (CE) N.º 2697/2000 DA COMISSÃO

de 27 de Novembro de 2000

relativo às 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] (a seguir designada «a directiva»), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1887/2000 da Comissão [2], e, nomeadamente, os seus artigos 3.º, 9.ºE e 9.ºI),

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) Os n.os 2 e 3 do artigo 9.ºE e o n.º 1 do artigo 9.ºI da directiva estabelecem que a duração das autorizações provisórias não pode exceder quatro ou cinco anos, dependendo da data da primeira autorização provisória. Nos casos em que esta tenha sido concedida antes de 1 de Abril de 1998, a duração da autorização provisória não poderá exceder cinco anos. No caso dos aditivos cujas primeiras autorizações provisórias tenham sido concedidas após 1 de Abril de 1998, a duração da autorização provisória não poderá exceder quatro anos.

(4) A primeira autorização provisória é concedida até 30 de Setembro do ano em curso ou do ano seguinte, após o que poderá ser prorrogada anualmente por períodos de um ano. No último ano da autorização provisória, esta só poderá ser prorrogada até ao quarto ou quinto aniversário (dependendo dos casos) da autorização provisória inicial.

(5) As autorizações provisórias actuais de muitos aditivos terminam em 30 de Setembro e é adequado prolongar por um ano ou até ao quarto ou quinto aniversário (dependendo dos casos) da autorização provisória inicial, o período das referidas autorizações, no sentido de se poderem obter os dados necessários para a atribuição de uma autorização por 10 anos ou de uma autorização sem limite de tempo (consoante a natureza do aditivo em causa).

(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) 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. Está, nomeadamente, a decorrer neste momento uma revisão das autorizações para a utilização de antibióticos como aditivos em alimentos para animais devido ao 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 parecer do Comité Científico Director em matéria de resistência microbiana, emitido em 28 de Maio de 1999. A Comissão está também a examinar a questão mais geral da utilização de antibióticos como aditivos em alimentos para animais.

(8) À luz dos dados apresentados no *dossier* e examinados pelos Estados-Membros, foram respeitadas as condições para a autorização provisória ao abrigo do disposto no anexo das novas utilizações dos aditivos «Tartrazina» (E 102), «Amarelo-sol FCF» (E 110), «Azul patenteado V» (E 131) e «Complexos de cobre-clorofila» (E 141) pertencentes ao grupo «Corantes, incluindo pigmentos».

(9) À luz dos dados apresentados no *dossier* e examinados pelos Estados-Membros, foram respeitadas as condições para a alteração das formas físicas ao abrigo do disposto no anexo das anteriormente autorizadas preparações enzimáticas n.os 7 e 8.

[1] JO L 270 de 14.12.1970, p. 1.
[2] JO L 227 de 7.9.2000, p. 13.

(10) As autorizações provisórias que expiram em 30 de Setembro de 2000 das preparações de microorganismos n.º 1 *Bacillus cereus var. Toyoi* (NCIMB 40112) e n.º 4 *Bacillus cereus* (ATCC 14893) deverão ser renovadas provisoriamente até 20 de Fevereiro de 2001, por forma a conceder tempo suficiente para o fornecimento de dados complementares e para a reavaliação da segurança destas duas estirpes no que se refere à produção de toxinas, tal como solicitado no *Parecer do Comité Científico da Alimentação Animal relativo à segurança da utilização de espécies* Bacillus *na alimentação de animais*, emitido em 17 de Fevereiro de 2000.

(11) A Comissão consultou o Comité Científico da Alimentação Animal relativamente à segurança das preparações enzimáticas incluídas no anexo do presente regulamento, tendo o comité emitido um parecer favorável no *Relatório do Comité Científico para a Nutrição Animal relativo à utilização de determinadas enzimas em alimentos para animais*, adoptado em 4 de Junho de 1998 e actualizado em 3 de Dezembro de 1999.

(12) A Comissão consultou o Comité Científico da Alimentação Animal relativamente à segurança das preparações de microorganismos incluídas no anexo do presente regulamento, tendo o comité emitido um parecer favorável no *Relatório relativo à utilização de determinados microorganismos como aditivos em alimentos para animais*, em 26 de Setembro de 1996 e actualizado em 27 de Abril de 2000.

(13) Por motivos de clareza de leitura e de coerência, todas as autorizações provisórias de aditivos nos alimentos para animais deverão ser consolidadas no presente regulamento.

(14) As autorizações provisórias para a maior parte dos aditivos expiram em 30 de Setembro de 2000; por este motivo, é necessário aplicar o presente regulamento a partir de 1 de Outubro de 2000.

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

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.

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 2000.

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

Feito em Bruxelas, em 27 de Novembro de 2000

Pela Comissão

David BYRNE

Membro da Comissão

ANEXO

Lista de aditivos relacionados com a pessoa responsável pela sua introdução em circulação e autorizada provisoriamente durante um período não superior a cinco anos

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	Duração da autorização
						mg de substância activa/kg de alimento completo			
Antibióticos									
33	Eli Lilly and Company Ltd	Avilamicina 200 g/kg (Maxus G200, Maxus 200)	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	Perus	—	5	10	—	30.9.2001 [a]
		Avilamicina 100 g/kg (Maxus G100, Maxus 100)	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 %.						

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	Duração da 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)	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 polietermonocarboxílico produzido por fermentação de *Streptomyces albus* (DSM 12217) Impurezas associadas: < 42 mg elaiofina/kg salinomicina de sódio < 40 g 17-epi-20-desoxi-salinomicina/kg de salinomicina de sódio	Coelhos de engorda	—	20	25	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»	20.3.2001 [b]
				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»	30.9.2001 [c]

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	Duração da autorização
						mg de substância activa/kg de alimento completo			
27	Janssen Animal Health BVBA	Diclazuril, 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5% 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	Perus	12 semanas	1	1	Utilização proibida nos cinco dias anteriores ao abate (mínimo)	20.3.2001 [b]
		Diclazuril, 0,2 g/100 g (Clinacox 0,2% Premix)	Diclazuril: 0,2 g/100 g Farinha de soja: 39,7 g/100 g Polividona K 30: 0,08 g/100 g 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-tetrahidro-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 associadas (R066891, R066896, R068610, R070156, R068584, R070016): ≤ 0,5% (individualmente) Impurezas totais: ≤ 1,5%	Frangas para postura	16 semanas	1	1	—	30.9.2001 [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	Duração da autorização
						mg de substância activa/kg de alimento completo			
28	Alpharma AS	Alfa maduramicina de amónio 1 g/100 g (Cygro 1 %)	Composição do aditivo: Alfa maduramicina de amómio: 1 g/100 g Álcool benzílico: 5 g/100 g Triturado grosseiro de maçarocas de milho: qb 100 g Substância activa: Alfa maduramicina de amómio $C_{47}H_{83}O_{17}N$, Número CAS: 84878-61-5 Sal de amónio de um poliéter monocarboxilado produzido por *Actinomadura yumaensis* (ATCC 31585) (NRRL 12515) Impurezas associadas: Maduramicina beta de amónio: < 10 %	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»	30.9.2001 [c]

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	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
Corantes, incluindo os pigmentos								
1. *Carotenóides e xantofilas:*								
E 160a	Beta-caroteno	$C_{40}H_{56}$	Canários	—	—	—	—	30.9.2001 [d]
E 161g	Cantaxantina	$C_{40}H_{52}O_2$	Aves de companhia e ornamentais	—	—	—	—	30.9.2001 [d]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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.	30.9.2001 [d]
			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.	30.9.2001 [d]
2. *Outros corantes:*								
E 102	Tartrazina	$C_{16}H_9N_4O_9S_2Na_3$	Aves granívoras e ornamentais	—	—	150	—	30.9.2001
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2001
E 110	Amarelo-sol FCF	$C_{16}H_{10}N_2O_7S_2Na_2$	Aves granívoras e ornamentais	—	—	150	—	30.9.2001
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2001

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
E 131	Azul patenteado V	Sal de cálcio do ácido dissulfónico do anidrido m-hidroxitetraetildiamino trifenilcarbinol	Aves granívoras e ornamentais	—	—	150	—	30.9.2001
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2001
E 141	Complexo de cobre-clorofila	—	Aves granívoras e ornamentais	—	—	150	—	30.9.2001
			Pequenos roedores	—	—	150	—	30.9.2001

Número (ou número CE)	Elemento	Aditivo	Fórmula química	Teor máximo do elemento em mg/kg de alimento completo	Outras disposições	Duração da autorização
			Oligoelementos			
E 4	Cobre-Cu	Sulfato de cobre-lisina	$Cu(C_6H_{13}N_2O_2)_2.SO_4$	Suínos de engorda: — nos Estados-Membros cuja densidade médida 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/kg por quilograma de alimento completo.	30.9.2001 (e)
				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.	30.9.2001 (e)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da 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	30.9.2001 (f)
			Coelhos	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	30.9.2001 (f)
			Aves de capoeira	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	30.9.2001 (f)
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. Teor máximo de dioxinas (1)	Suínos de engorda	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	30.9.2001 (o)
			Frangos de engorda	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	30.9.2001 (o)
			Perus de engorda	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	30.9.2001 (o)
			Bovinos	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	30.9.2001 (o)
			Salmão	—	—	20 000	Todos os alimentos para animais	30.9.2001 (o)
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.	30.9.2001 (d)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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.	30.9.2001 ([g])
			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.	30.9.2001 ([g])
			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.	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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.	30.9.2001 [h]
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.	30.9.2001 [g]
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/g	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 milho ou cevada.	30.9.2001 [g]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 milho.	30.9.2001 ([m])
5	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase 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.	30.9.2001 ([g])
			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.	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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.	30.9.2001 (g)
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 FBG (8)/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.	30.9.2001 (g)
			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.	30.9.2001 (g)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 [i]
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 [9]/g 15 000 BGU [10]/g Forma líquida: 36 000 FXU/g 15 000 BGU/g Forma sólida: 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 arabinoxilanos e beta-glucanos), por exemplo, que contenham mais de 35 % de cevada e 20 % de trigo.	30.9.2001 [g*]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 (m)
			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.	30.9.2001 (m)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 ([m])
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 ([10])/g 4 000 FXU ([9])/g Forma líquida: 20 000 BGU/g 8 000 FXU/g Forma sólida: 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.	30.9.2001 ([g*])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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.	30.9.2001 (h*)
			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.	30.9.2001 (m)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 ([11])/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.	30.9.2001 ([g])
			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.	30.9.2001 ([m])
			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.	30.9.2001 ([m])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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 ([12])/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).	30.9.2001 ([g])
			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).	30.9.2001 ([g])
			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).	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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 74 252), com uma actividade mínima de: Endo-1,4-beta-glucanase: 8 000 U ([13])/ml Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 18 000 U ([14])/ml Endo-1,4(4)-beta-xilanase: 26 000 U ([15])/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 10 % de centeio.	30.9.2001 ([g])
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 ([13])/g Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 18 000 U ([14])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 26 000 U ([15])/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.	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 (g)
			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.	30.9.2001 (g**)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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 ([16])/g 11 000 EXU ([17])/g Forma granulada: 6 000 BGU/g 8 250 EXU/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.	30.9.2001 ([g])
			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 beta-glucanos e arabinoxilanos), por exemplo, que contenham mais de 40% de trigo e mais de 30% de cevada.	30.9.2001 ([m])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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 e arabinoxilanos e beta-glucanos), por exemplo, que contenham mais de 30% de trigo ou mais de 30% de centeio.	30.9.2001 ([m])
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 ([18])/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.	30.9.2001 ([g])
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 ([19])/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.	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 sólida: 2 000 CU ([20])/g Forma líquida: 2 000 CU/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.	30.9.2001 ([g**])
			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.	30.9.2001 ([g**])
			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.	30.9.2001 ([g**])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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.	30.9.2001 (g**)
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 sólida: 6 000 EPU ([21])/g Forma líquida: 6 000 EPU/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 ou milho.	30.9.2001 (g**)
			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 ou milho.	30.9.2001 (g**)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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 ou milho.	30.9.2001 (g**)
			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 ou milho.	30.9.2001 (g**)
			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 ou milho.	30.9.2001 (n)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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 ([22])/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.	30.9.2001 ([g])
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 ([22])/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.	30.9.2001 ([g])
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 ([23])/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.	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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 ([23])/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.	30.9.2001 ([g])
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 ([24])/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.	30.9.2001 ([g])
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 ([25])/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.	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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 ([26])/g 140 000 QGU ([27])/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.	30.9.2001 ([g])
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 ([28])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 1 600 U ([29])/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 cevada ou 30% de trigo e 30% de milho.	30.9.2001 ([g])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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 cevada ou 30% de trigo e 30% de milho.	30.9.2001 ([g])
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 ([30])/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.	30.9.2001 ([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.	30.9.2001 ([i])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 ([31])/g 200 000 BU ([30])/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.	30.9.2001 ([i])
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.	30.9.2001 ([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.	30.9.2001 ([i])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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.	30.9.2001 ([h])
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 produzidas 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.	30.9.2001 ([h])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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.	30.9.2001 ([h])
			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.	30.9.2001 ([h])
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 ([19])/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.	30.9.2001 ([i])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
		Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 1 200 U/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.	30.9.2001 (1)
			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.	30.9.2001 (1)
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])/g 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.	30.9.2001 (1)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 (i)
		Forma pulverulenta: Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U/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.	30.9.2001 (i)
		Forma pulverulenta: Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U/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.	30.9.2001 (i)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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-amilase produzida por *Aspergillus oryzae* (ATCC 66222) com uma actividade mínima de: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 275 U ([28])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([38])/g Alfa-amilase: 3 100 U ([39])/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.	30.9.2001 ([k])
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 ([19])/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.	30.9.2001 ([k])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 ([19])/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.	30.9.2001 ([k])
			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.	30.9.2001 ([k])
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 ([40])/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.	30.9.2001 ([k])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 ([k])
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 ([40])/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.	30.9.2001 ([k])
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 ([19])/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.	30.9.2001 ([k])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 ([19])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 300 U ([37])/g Subtilisina: 800 U ([40])/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 60% de cevada.	30.9.2001 ([k])
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 ([19])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 2 500 U ([37])/g Subtilisina: 800 U ([40])/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.	30.9.2001 ([k])
			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.	30.9.2001 ([k])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
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 ([37])/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.	30.9.2001 ([k])
			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.	30.9.2001 ([n])
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-1,4-beta--xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (IMI SD 135), endo-1,3(4)-beta-glucanase 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 ([19])/g Alfa-amilase: 1 000 U ([41])/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 cereias 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.	30.9.2001 ([l])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 ([19])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([37])/g Alfa-amilase: 1 000 U ([41])/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.	30.9.2001 ([l])
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 ([19])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([37])/g Alfa-amilase: 1 000 U ([41])/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.	30.9.2001 ([l])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 ([19])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 400 U ([37])/g Poligalacturonase: 50 U ([41])/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 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.	30.9.2001 ([1])
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* (CBS 589.94), com uma actividade mínima de: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U ([19])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 4 000 U ([37])/g Alfa-amilase: 1 000 U ([41])/g Poligalacturonase: 25 U ([42])/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.	30.9.2001 ([1])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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 ([43])/g Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 350 FBG ([44])/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.	30.9.2001 ([m])
			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.	30.9.2001 ([m])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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), bacilolisina produzida por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9554) e poligalacturonase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), com uma actividade mínima de: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U ([19])/g Endo-1,4-beta-xilanase: 1 500 U ([37])/g Alfa-amilase: 500 U ([41])/g Bacilolisina: 800 U ([40])/g Poligalacturonase: 50 U ([42])/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.	30.9.2001 ([n])
			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.	30.9.2001 ([n])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/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.	30.9.2001 ([n])
			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.	30.9.2001 ([n])
			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.	30.9.2001 ([n])
			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.	30.9.2001 ([n])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 ([n])
51	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta--xilanase produzida por *Bacillus subtilis* (LMG-S 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.	30.9.2001 ([n])
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-xilanase 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-glucanos e arabinoxilanos), por exemplo, que contenham mais de 20% de trigo, 15% de sorgo e 5% de milho.	30.9.2001 ([n])

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da 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, amprólio-etopabato, meticlorpindol-benzoquato de metilo, decoquinato, robenidina, narasina, halofuginona.	20.2.2001 (i)
			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.	20.2.2001 (i)
			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.	20.2.2001 (i)
			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.	20.2.2001 (i)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
			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 os seguintes coccidiostáticos permitidos: robenidina.	20.2.2001 [i]
			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: meticlorpindol, robenidina, salinomicina de sódio.	20.2.2001 [i]
3	*Saccharomyces cerevisiae* NCYC Sc 47	Preparação de *Saccharomyces cerevisiae*, com pelo menos 5×10^9 CFU/g de aditivo	Bovinos de engorda	—	4×10^9	8×10^9	Indicar nas instruções de utilização: «A quantidade de *Saccharomyces cerevisiae* na ração diária não deve exceder $2{,}5 \times 10^{10}$ CFU por 100 kg de peso vivo, nem $0{,}5 \times 10^{10}$ CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional.».	20.2.2001 [b]
			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.	30.9.2001 [g]
			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.	30.9.2001 [g]
			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.	30.9.2001 [g]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
4	*Bacillus cereus* ATCC 14893	Preparação de *Bacillus cereus*, com pelo menos 10^{10} CFU/g de aditivo	Coelhos de engorda	—	$0,5 \times 10^9$	2×10^9	—	20.2.2001 [b]
			Coelhos reprodutores	—	$0,5 \times 10^9$	2×10^9	—	20.2.2001 [b]
			Leitões	4 meses	5×10^8	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.	20.2.2001 [g]
			Suínos de engorda	—	2×10^8	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.	20.2.2001 [g]
			Porcas	15 dias antes da parição e durante o aleitamento	$8,5 \times 10^8$	$1,2 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação.	20.2.2001 [g]
			Vitelos	16 semanas	1×10^9	$1,2 \times 10^9$	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação.	20.2.2001 [g]
			Frangos de engorda	—	2×10^8	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, halofuginona, lasalocida de sódio, maduramicina de amónio, monensina de sódio, narasina, salinomicina de sódio, meticlorpindol, diclazuril.	20.2.2001 [g]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
			Perus de engorda	26 semanas	2×10^8	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, halofuginona, meticlorpindol/metilbenzoquato, diclazuril, nifursol.	20.2.2001 (g)
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.	30.9.2001 (g)
			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/100 kg de peso vivo. Adicionar 1×10^8 CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional.	30.9.2001 (h)
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.	30.9.2001 (g)
			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.	30.9.2001 (g)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
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.	30.9.2001 (g)
			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.	30.9.2001 (g)
8	*Enterococcus faecium* ATCC 53519 *Enterococcus faecium* ATCC 55593 [1:1]	Mistura de: *Enterococcus faecium* ATCC 53519 encapsulado e *Enterococcus faecium* ATCC 55593 encapsulado, 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.	30.9.2001 (g)

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da 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.	30.9.2001 [h]
			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.	30.9.2001 [h]
			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.	30.9.2001 [h]
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/etopabat, diclazuril, halofuginona, maduramicina de amónio, meticlorpindol, meticlorpindol/metilbenzoquato, monensina de sódio, robenidina, salinomicina de sódio.	30.9.2001 [h]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
			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.	30.9.2001 [h]
			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.	30.9.2001 [h]
			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 por 100 kg de peso vivo. Adicionar 1×10^9 CFU por cada 100 kg de peso vivo adicional.	30.9.2001 [h]
		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.	30.9.2001 [h]
			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.	30.9.2001 [h]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
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.	30.9.2001 [h]
			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.	30.9.2001 [m]
			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.	30.9.2001 [m]
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.	30.9.2001 [i]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da 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 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.	30.9.2001 [i]
			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.	30.9.2001 [k]
			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.	30.9.2001 [k]
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.	30.9.2001 [i]
			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.	30.9.2001 [i]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
15	*Enteroccocus 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.	30.9.2001 [l]
			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.	30.9.2001 [l]
16	*Enteroccocus 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.	30.9.2001 [l]
			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.	30.9.2001 [l]
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.	30.9.2001 [m]
18	*Enteroccocus 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.	30.9.2001 [m]
			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.	30.9.2001 [m]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					CFU/kg de alimento completo			
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 de aditivo 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.	30.9.2001 [n]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da 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 [c]
			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 [c]

Número (ou número CE)	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Duração da autorização
					mg/kg de alimento completo			
			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 ([c])
			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 ([c])
			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 ([c])

([a]) Primeira autorização: Directiva 97/72/CE da Comissão (JO L 351 de 23.12.1997, p. 55).
([b]) Primeira autorização: Directiva 96/7/CE da Comissão (JO L 51 de 1.3.1996, p. 45).
([c]) Primeira autorização: Directiva 96/66/CE da Comissão (JO L 272 de 25.10.1996, p. 32).
([d]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2316/98 da Comissão (JO L 289 de 28.10.1998, p. 4).
([e]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 639/1999 da Comissão (JO L 82 de 26.3.1999, p. 6).
([f]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1245/1999 da Comissão (JO L 150 de 17.6.1999, p. 15).
([g]) 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 1436/98 da Comissão (JO L 191 de 7.7.1998, p. 15), com alterações de forma/concentração no Regulamento (CE) n.º 654/2000 da Comissão (JO L 79 de 30.3.2000, p. 26).
([g**]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1436/98 da Comissão (JO L 191 de 7.7.1998, p. 15), com alterações de condições de utilização no Regulamento (CE) n.º 1353/2000 da Comissão (JO L 155 de 28.6.2000, p. 15).
([h]) 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 866/1999 da Comissão (JO L 108 de 27.4.1999, p. 21), com alterações de concentração no Regulamento (CE) n.º 654/2000 da Comissão (JO L 79 de 30.3.2000, p. 26).
([i]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1411/1999 da Comissão (JO L 164 de 30.6.1999, p. 56).
([l]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2374/98 da Comissão (JO L 295 de 4.11.1998, p. 3).
([k]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1636/1999 da Comissão (JO L 194 de 27.7.1999, p. 17).
([l]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 2690/1999 da Comissão (JO L 326 de 18.12.1999, p. 33).
([m]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 654/2000 da Comissão (JO L 79 de 30.3.2000, p. 26).
([n]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1353/2000 da Comissão (JO L 155 de 28.6.2000, p. 15).
([o]) Primeira autorização: Regulamento (CE) n.º 1887/2000 da Comissão (JO L 227 de 7.9.2000, p. 13).
([1]) Na ausência da determinação, se necessário, de um limite máximo específico baseado em dados suficientes relativos à presença de dioxinas, será aplicado o limite máximo de 500 pg OMS-PCDD/F-TEQ/kg a partir de 15 de Outubro de 2000.
([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 de 5,5 e 37 °C.
([4]) 1 GALU é a quantidade de enzima que hidrolisa 1 micromole de p-nitrofenil-alfa-galactopiranoside por minuto a um pH 5,0 e 30 °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 FBG é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes de glucose) por minuto a partir de beta-glucanos da cevada, a um pH 6,0 e 50 °C.
([9]) 1 FXU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromole de xilose de azurina cruzada xilano por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.

(10) 1 BGU é a quantidade de enzima que liberta 0,15 micromole de glucose de azurina cruzada beta-glucano por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(11) 1 EXU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de arabinoxilano por minuto a um pH 3,5 e 55 °C.
(12) 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.
(13) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,1 micromole de glucose de carboximetilcelulose por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(14) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,1 micromole de glucose de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(15) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 0,1 micromole de glucose de xilano de espelta de aveia por minuto a um pH 5,0 e 40 °C.
(16) 1 BGU é a quantidade de enzima que liberta 0,278 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 3,5 e 40 °C.
(17) 1 EXU é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de arabinoxilano de trigo por minuto a um pH 3,5 e 55 °C.
(18) 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.
(19) 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.
(20) 1 CU é a quantidade de enzima que liberta 0,128 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,5 e 30 °C.
(21) 1 EPU é a quantidade de enzima que liberta 0,0083 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de espelta de aveia por minuto a um pH 4,7 e 30 °C.
(22) 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.
(23) 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.
(24) 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.
(25) 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.
(26) 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.
(27) 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.
(28) 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.
(29) 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.
(30) 1 BU é a quantidade de enzima que liberta 0,06 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) de beta-glucano de trigo por minuto a um pH 4,8 e 50 °C.
(31) 1 BXU é a quantidade de enzima que liberta 0,06 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) de xilano de vidoeiro por minuto a um pH 5,3 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 5,0 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 4,0 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 (equivalentes glucose) de xilano 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 (equivalentes glucose) de amido de trigo por minuto a um pH 4,0 e 30 °C.
(40) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de composto fenólico (equivalentes tirosina) de um substrato de caseína por minuto a um pH 7,5 e 40 °C.
(41) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de ligações glicosídicas por minuto a partir de um polímero amiláceo reticulado insolúvel em água, a um pH 6,5 e 37 °C.
(42) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de material redutor (equivalentes ácido galacturónico) de um substrato poli D–galacturónico por minuto a pH 5,0 e 40 °C.
(43) 1 KNU é a quantidade de enzima que libertam 672 micromoles de açúcares redutores (equivalente glucose) de amido solúvel por minuto a um pH 5,6 e 37 °C.
(44) 1 FBG 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.
(45) 1 U 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 micromole 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 micromole 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 liberta 1 micromole de ligações glicosídicas por minuto a partir de um polímero amiláceo reticulado insolúvel em água, a um pH 7,5 e 37 °C.