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

►B

REGULAMENTO (CE) N.º 2036/2005 DA COMISSÃO

de 14 de Dezembro de 2005

relativo às autorizações permanentes de determinados aditivos e à autorização provisória de uma nova utilização de determinados aditivos já autorizados em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 328 de 15.12.2005, p. 13)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►M1	Regulamento de Execução (UE) n.º 1018/2012 da Comissão de 5 de novembro de 2012	L 307	56	7.11.2012
►M2	Regulamento de Execução (UE) n.º 1206/2012 da Comissão de 14 de dezembro de 2012	L 347	12	15.12.2012
►M3	Regulamento de Execução (UE) 2017/961 da Comissão de 7 de junho de 2017	L 145	7	8.6.2017
►M4	Regulamento de Execução (UE) 2017/1145 da Comissão de 8 de junho de 2017	L 166	1	29.6.2017
►M5	Regulamento de Execução (UE) 2017/2299 da Comissão de 12 de dezembro de 2017	L 329	33	13.12.2017

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 2036/2005 DA COMISSÃO

de 14 de Dezembro de 2005

relativo às autorizações permanentes de determinados aditivos e à autorização provisória de uma nova utilização de determinados aditivos já autorizados em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Artigo 1.º

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

▼M4

———————

▼B

Artigo 3.º

As preparações pertencentes ao grupo «Enzimas», tal como se especifica no anexo III, são autorizadas para utilização, durante quatro anos, como aditivos na alimentação animal, nas condições estabelecidas no referido anexo.

Artigo 4.º

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

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

▼B

ANEXO I

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					UFC/kg de alimento completo			
Microrganismos								
E 1703	*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1079	Preparação de *Saccharomyces cerevisiae*, com pelo menos: 2×10^{10} UFC/g de aditivo	Porcas	—	1×10^{9}	►M1 — ◄	Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação.	Período ilimitado
▼M5 —								
▼M3 —								

▼M4

▼B

ANEXO III

N.º CE ou N.º	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo para animais			
Enzimas								
▼M2 ———								
▼B 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: 5 000 U ([2])/g Subtilisina: 1 600 U ([3])/g	Patos	—	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-1,4-beta-xilanase: 2 500 U Subtilisina: 800 U. 3. Para utilização em alimentos compostos, contendo, por exemplo, mais de 65 % de trigo.	4 de Janeiro de 2010
59	Endo-1,4-beta-xilanase EC 3.2.1.8 Endo-1,3(4)-beta-glucanase EC 3.2.1.6 Subtilisina EC 3.4.21.62 Alfa-amilase EC 3.2.1.1 Poligalacturonase EC 3.2.1.15	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (ATCC 2105), endo-1,3(4)-beta-glucanase e alfa-amilase produzidas por *Bacillus amyloliquefaciens* (DSM 9553), subtilisina produzida por *Bacillus subtilis* (ATCC 2107) e poligalacturonase produzida por *Aspergillus aculeatus* (CBS 589.94), com uma actividade mínima de: Endo-1,4-beta-xilanase: 300 U ([2])/g Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U ([4])/g Subtilisina: 4 000 U ([3])/g Alfa-amilase: 400 U ([5])/g Poligalacturonase: 25 U ([6])/g	Patos	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 300 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U Subtilisina: 4 000 U Alfa-amilase: 400 U Poligalacturonase: 25 U	— — — — —	1. Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação. 2. Dose recomendada por quilograma de alimento completo: Endo-1,4-beta-xilanase: 300 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 150 U Subtilisina: 4 000 U Alfa-amilase: 400 U Poligalacturonase: 25 U. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos), contendo, por exemplo, mais de 40 % de milho.	4 de Janeiro de 2010

▼B

N.º CE ou N.º	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo para animais			
			Galinhas poedeiras	—	Endo-1,4-beta-xilanase: 225 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 112 U Subtilisina: 3 000 U Alfa-amilase: 300 U Poligalacturonase: 18 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: 225 U Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 112 U Subtilisina: 3 000 U Alfa-amilase: 300 U Poligalacturonase: 18 U. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em amido e polissacáridos não amiláceos (sobretudo arabinoxilanos e beta-glucanos), contendo, por exemplo, mais de 40 % de milho.	4 de Janeiro de 2010

►M2 ——————— ◄
([2]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) por minuto a partir de xilano de espelta de aveia, a pH 5,3 e 50 °C.
([3]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micrograma de compostos fenólicos (equivalentes tirosina) por minuto a partir de um substrato de caseína, a pH 7,5 e 40 °C.
([4]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes glucose) por minuto a partir de beta-glucano de cevada, a pH 5,0 e 30 °C.
([5]) 1 U é a quantidade de enzima que hidrolisa 1 micromole de ligações glucosídicas por minuto a partir de um substrato de polímero amiláceo reticulado insolúvel na água, a pH 6,5 e 37 °C.
([6]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de material redutor (equivalentes ácido galacturónico) por minuto a partir de um substrato poli D-galacturónico, a pH 5,0 e 40 °C.