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 943/2005 DA COMISSÃO

de 21 de Junho de 2005

relativo à autorização definitiva de determinados aditivos em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 159 de 22.6.2005, p. 6)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►M1	Regulamento de Execução (UE) n.º 361/2011 da Comissão de 13 de Abril de 2011	L 100	22	14.4.2011
►M2	Regulamento de Execução (UE) n.º 290/2014 da Comissão de 21 de março de 2014	L 87	84	22.3.2014
►M3	Regulamento de Execução (UE) 2017/1145 da Comissão de 8 de junho de 2017	L 166	1	29.6.2017
►M4	Regulamento de Execução (UE) 2019/11 da Comissão de 3 de janeiro de 2019	L 2	17	4.1.2019

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 943/2005 DA COMISSÃO

de 21 de Junho de 2005

relativo à autorização definitiva de determinados aditivos em alimentos para animais

(Texto relevante para efeitos do EEE)

▼M4

_____

▼B

Artigo 2.º

É autorizada por um período ilimitado a utilização como aditivo na alimentação animal das preparações pertencentes ao grupo «Enzimas», tal como especificadas no anexo II e nas condições nele estabelecidas.

Artigo 3.º

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

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

▼M4

▼B

ANEXO II

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
Enzimas								
E 1604	►M2 ——— ◄	Preparação de endo-1,3(4)--beta-glucanase e endo-1,4--beta-xilanase produzida por *Penicillium funiculosum* (IMI SD 101), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 2 000 U (1)/g Endo-1,4-beta-xilanase: 1 400 U (2)/g Forma líquida: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 500 U/ml Endo-1,4-beta-xilanase: 350 U/ml	Galinhas poedeiras	—	Endo-1,3(4)--beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 U	— —	1. Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação. 2. Dose recomendada por quilograma de alimento completo: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 U 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada ou 20 % de trigo.	Período ilimitado
			Perus de engorda	—	Endo-1,3(4)--beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 U	— —	1. Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação. 2. Dose recomendada por quilograma de alimento completo: Endo-1,3(4)-beta-glucanase: 100 U Endo-1,4-beta-xilanase: 70 U. 3. Para utilização em alimentos compostos ricos em polissacáridos não-amiláceos (sobretudo beta-glucanos e arabinoxilanos); por exemplo, que contenham mais de 30 % de cevada ou 20 % de trigo.	Período ilimitado

▼B

N.º CE	Aditivo	Fórmula química, descrição	Espécie ou categoria de animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
					Unidades de actividade/kg de alimento completo			
E 1613	Endo-1,4-beta-xilanase CE 3.2.1.8	Preparação de endo-1,4-beta-xilanase produzida por *Trichoderma longibrachiatum* (CNCM MA 6-10 W), com uma actividade mínima de: Forma pulverulenta: 70 000 IFP ([3])/g Forma líquida: 7 000 IFP/ml	Perus de engorda	—	1 400 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 38 % de trigo.	Período ilimitado
▼M3								
————								
————								
————								

▼B

([1]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 5,55 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) por minuto a partir de beta-glucano de cevada, a pH 5,0 e 50 °C.
([2]) 1 U é a quantidade de enzima que liberta 4,00 micromoles de açúcares redutores (equivalentes maltose) por minuto a partir de xilano de madeira de vidoeiro, a pH 5,5 e 50 °C.
([3]) 1 IFP é a quantidade de enzima que liberta 1 micromole de açúcares redutores (equivalentes xilose) por minuto a partir de xilano de aveia, a pH 4,8 e 50 °C.
([4]) ►M3 ———— ◄
([5]) ►M3 ———— ◄
([6]) ►M3 ———— ◄
([7]) ►M3 ———— ◄
([8]) ►M3 ———— ◄