

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2015/244 DELLA COMMISSIONE

del 16 febbraio 2015

concernente l'autorizzazione del giallo di chinolina come additivo per mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

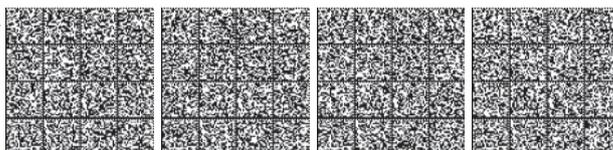
visto il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1831/2003 disciplina l'autorizzazione degli additivi destinati all'alimentazione animale e definisce i motivi e le procedure per il rilascio di tale autorizzazione. L'articolo 10 di tale regolamento prevede la rivalutazione degli additivi autorizzati a norma della direttiva 70/524/CEE del Consiglio ⁽²⁾.
- (2) Il giallo di chinolina è stato autorizzato a tempo indeterminato, in conformità alla direttiva 70/524/CEE, come additivo per mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti e, per quanto riguarda gli animali destinati alla produzione di alimenti, per taluni mangimi trasformati, in quanto sostanza appartenente al gruppo «coloranti». Detta sostanza è stata successivamente inserita nel registro degli additivi per mangimi di cui all'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1831/2003 come prodotto esistente, in conformità all'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1831/2003.
- (3) A norma dell'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1831/2003, in combinato disposto con l'articolo 7 dello stesso regolamento, è stata presentata una domanda di rivalutazione del giallo di chinolina come additivo per mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti e, in conformità all'articolo 7 dello stesso regolamento, il richiedente ha chiesto che tale additivo fosse classificato nella categoria «additivi organolettici». La domanda era corredata delle informazioni dettagliate e dei documenti prescritti dall'articolo 7, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1831/2003.
- (4) Nel suo parere del 10 luglio 2013 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha concluso che, nelle condizioni d'impiego proposte per i mangimi, il giallo di chinolina non ha effetti nocivi per la salute degli animali, la salute umana o l'ambiente. Esaminati gli elementi di prova adottati dal richiedente, l'Autorità ha concluso inoltre che non è possibile valutare l'efficacia del giallo di chinolina con riguardo al dosaggio e alla natura dei mangimi nonché alla loro trasformazione. L'Autorità ha tuttavia anche dichiarato che l'additivo in questione, che è autorizzato negli alimenti, potrebbe non richiedere ulteriori dimostrazioni della sua efficacia laddove la sua funzione nei mangimi sia identica a quella svolta negli alimenti. Poiché la quantità massima raccomandata proposta dall'Autorità per questo additivo è analoga ai livelli autorizzati per gli alimenti in diversi tipi di prodotti, la Commissione ha ritenuto che vi siano sufficienti elementi di prova riguardo all'efficacia di tale sostanza. L'Autorità ritiene che non siano necessarie prescrizioni specifiche per il monitoraggio successivo alla commercializzazione. Essa ha verificato anche la relazione sul metodo di analisi degli additivi per mangimi negli alimenti per animali presentata dal laboratorio di riferimento istituito dal regolamento (CE) n. 1831/2003.
- (5) La valutazione del giallo di chinolina dimostra che sono soddisfatte le condizioni di autorizzazione di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1831/2003. È pertanto opportuno autorizzare l'impiego di tale sostanza secondo le modalità specificate nell'allegato del presente regolamento.
- (6) Poiché non vi sono motivi di sicurezza che richiedano l'applicazione immediata delle modifiche delle condizioni di autorizzazione, è opportuno concedere un periodo transitorio per consentire alle parti interessate di prepararsi ad ottemperare alle nuove prescrizioni derivanti dall'autorizzazione.
- (7) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

⁽¹⁾ GUL 268 del 18.10.2003, pag. 29.

⁽²⁾ Direttiva 70/524/CEE del Consiglio, del 23 novembre 1970, relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali (GU L 270 del 14.12.1970, pag. 1).



HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La sostanza specificata nell'allegato, appartenente alla categoria «additivi organolettici» e al gruppo funzionale «coloranti: sostanze che conferiscono o restituiscono colore ai mangimi», è autorizzata come additivo nell'alimentazione animale alle condizioni stabilite in tale allegato.

Articolo 2

La sostanza specificata nell'allegato e i mangimi contenenti tale sostanza, prodotti ed etichettati prima del 9 marzo 2017 in conformità alle norme applicabili prima del 9 marzo 2015, possono continuare a essere immessi sul mercato e impiegati fino ad esaurimento delle scorte esistenti.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

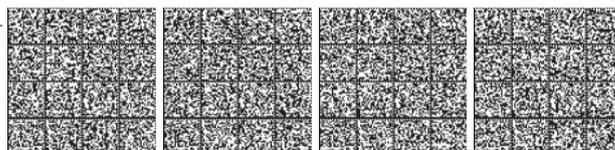
Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 febbraio 2015

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER



ALLEGATO

Numero d'identificazione dell'additivo	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo analitico	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
					mg di sostanza attiva/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 %			
Categoria: additivi organoletti. Gruppo funzionale: coloranti (i) sostanze che conferiscono o restituiscono colore ai mangimi								
2a104	Giallo di chinolina	<p><i>Composizione dell'additivo</i></p> <p>Giallo di chinolina</p> <p>Il giallo di chinolina è descritto come contenente sale sodico quale componente principale</p> <p><i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i></p> <p>Percentuale per i componenti del giallo di chinolina:</p> <ul style="list-style-type: none"> — disolfonati del 2-(2-chinoli) indan-1,3-dione: ≥ 80 % — monosolfonati del 2-(2-chinoli) indan-1,3-dione: ≥ 11 % — trisolfonati del 2-(2-chinoli) indan-1,3-dione: ≥ 7 % <p>Formula chimica: C₁₈H₉N Na₂O₈S₂ (sale sodico)</p> <p>Numero CAS: 8004-92-0 (componente principale)</p> <p>Giallo di chinolina, in forma solida, prodotto mediante sintesi chimica</p> <p>Criteri di purezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ≥ 70 % di sostanze coloranti calcolate come sali sodici ≤ 30 % di sali di calcio e di potassio <p><i>Metodi analitici (1)</i></p> <p>Per la quantificazione del contenuto totale dei coloranti del giallo di chinolina negli additivi per mangimi e nei mangimi: spettrofotometria a 411 nm (FAO JECFA monografie n. 1, vol. 4).</p>	Animali non destinati alla produzione alimentare	—	—	25	<p>1. Nelle istruzioni per l'impiego dell'additivo e della premiscela indicare le condizioni di conservazione e di stabilità.</p> <p>2. Per motivi di sicurezza: durante la manipolazione utilizzare dispositivi di protezione dell'apparato respiratorio, occhiali e guanti di sicurezza.</p>	9 marzo 2025

(1) Informazioni dettagliate sui metodi analitici sono disponibili al seguente indirizzo del laboratorio di riferimento dell'Unione europea: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eu/feed-additives/evaluation-reports>

