REGOLAMENTO (UE) N. 892/2010 DELLA COMMISSIONE

dell'8 ottobre 2010

concernente lo status di alcuni prodotti in relazione agli additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio

(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 2, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) Non è certo se alcune sostanze, microorganismi o preparati (nel seguito «i prodotti») siano additivi per mangimi. Questa incertezza concerne alcuni prodotti che sono autorizzati come additivi per mangimi iscritti nel registro degli additivi per mangimi e nel catalogo delle materie prime per mangimi di cui all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione [2], alcuni prodotti che non sono autorizzati come additivi per mangimi e non sono iscritti nel catalogo delle materie prime per mangimi ed alcuni prodotti che sono autorizzati come additivi per mangimi, ma che potrebbero essere iscritti nel catalogo delle materie prime per mangimi alle condizioni stabilite nel regolamento (CE) n. 767/2009.

(2) Al fine di evitare incoerenze nel trattamento di questi prodotti, facilitare i lavori delle autorità nazionali di controllo competenti ed alleviare l'onere che grava sulle parti interessate, è necessario adottare un regolamento che determini quali di questi prodotti non sono additivi per mangimi.

(3) Per determinare quali prodotti non sono additivi per mangimi, occorre tenere conto di tutte le caratteristiche dei prodotti in questione.

(4) Il confronto tra le caratteristiche dei prodotti iscritti nel registro degli additivi per mangimi, da un lato, e dei prodotti iscritti nel catalogo delle materie prime per mangimi, dall'altro, permette di stabilire vari criteri per la classificazione dei prodotti come materie prime per mangimi, additivi per mangimi o altri prodotti. Fra i criteri che consentono di differenziare i prodotti, vi sono il metodo di produzione e di trasformazione, il livello di standardizzazione, l'omogeneizzazione, la purezza, la definizione chimica e le modalità di utilizzo dei prodotti. Per motivi di coerenza occorre classificare per analogia i prodotti aventi proprietà simili. I prodotti per cui sussistono dubbi se siano additivi per mangimi vanno sottoposti a un esame basato su tali criteri.

(5) In base a questo esame, i prodotti menzionati nell'allegato non vanno considerati additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003.

(6) Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti che sono stati autorizzati come additivi per mangimi e quella delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti contenenti tali prodotti, occorre prevedere un periodo transitorio per consentire agli operatori del settore dei mangimi di adeguarsi. Inoltre, è necessario sopprimere tali prodotti dal registro degli additivi per mangimi.

(7) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le sostanze, i microorganismi e i preparati (nel seguito «i prodotti») indicati nell'allegato non sono additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003.

Articolo 2

I prodotti indicati nella parte 1 dell'allegato non sono più considerati additivi per mangimi autorizzati cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003.

[1] GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29.
[2] GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1.

Articolo 3

I prodotti indicati nella parte 1 dell'allegato che sono etichettati come additivi per mangimi e premiscele conformemente al regolamento (CE) n. 1831/2003 possono continuare ad essere immessi sul mercato fino al 9 ottobre 2013 e rimanere sul mercato fino ad esaurimento delle scorte. Lo stesso vale per le materie prime per mangimi o i mangimi composti sulla cui etichettatura questi prodotti figurano come additivi per mangimi conformemente al regolamento (CE) n. 767/2009.

Articolo 4

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, l'8 ottobre 2010.

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO

Prodotti che non sono additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003

PARTE 1

Prodotti che sono stati autorizzati come additivi per mangimi

1.1. Carbonato di calcio

1.2. Diidrogenoortofosfato di sodio

1.3. Idrogenoortofosfato di disodio

1.4. Ortofosfato trisodico

1.5. Solfato di sodio

1.6. Tetraidrodiortofosfato di calcio

1.7. Idrogenoortofosfato di calcio

1.8. Difosfato di tetrasodio

1.9. Trifosfato di pentasodio

1.10. Difosfato dicalcico

1.11. Solfato di calcio diidrato

1.12. Carbonato di sodio

1.13. Idrogenocarbonato di sodio

1.14. Sali di sodio, di potassio o di calcio degli acidi grassi alimentari contenenti almeno quattro atomi di carbonio / stearati

1.15. Monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi alimentari contenenti almeno quattro atomi di carbonio

1.16. Monogliceridi e digliceridi di acidi grassi alimentari contenenti almeno quattro atomi di carbonio esterificati con i seguenti acidi: acetico, lattico, citrico, tartarico, monoacetilartarico e diacetilartarico

1.17. Glicerolo

1.18. 1,2-propandiolo

1.19. Pectine

PARTE 2

Prodotti che non sono stati autorizzati come additivi per mangimi

2.1. Cloruro di potassio

2.2. Cloruro di calcio

2.3. Fosfato di calcio e di sodio

2.4. Fosfato di magnesio e di sodio

2.5. Metil sulfonil metano (MSM)

2.6. Caramello semplice

2.7. Glucosamina, chitosamina [aminozucchero (monosaccaride) facente parte della struttura dei polisaccaridi chitosano e chitina, ottenuto ad esempio dall'idrolisi di esoscheletri di crostacei e di altri artropoli o dalla fermentazione di un cereale come il granturco o il frumento]

2.8. Solfato di condroitina (polisaccaride con unità ripetute composte da un aminozucchero e da acido D-glucuronico; gli esteri solforici di condroitina sono importanti componenti strutturali delle cartilagini, dei tendini e delle ossa)

2.9. Acido ialuronico [glucosaminoglicano (polisaccaride) con unità ripetute composte da un aminozucchero (N-acetil-D-glucosamina) e da acido D-glucuronico presente nella pelle, nel liquido sinoviale e nel cordone ombelicale, ottenuto ad esempio da tessuti animali o dalla fermentazione batterica]

2.10. Uova in polvere (uova essiccate senza guscio o miscela di albume essiccato e di tuorlo d'uovo essiccato)

2.11. Lattulosio (disaccaride (4-O-D-galattopiranosil-D-fruttosio) ottenuto dal lattosio per isomerizzazione del glucosio in fruttosio. Naturalmente presente nel latte e nei prodotti lattieri trattati termicamente)

2.12. Steroli vegetali (i fitosteroli sono un gruppo di alcoli steroidei, si trovano naturalmente nelle piante in piccole quantità e possono presentarsi come steroli liberi o esterificati con acidi grassi)

2.13. Farina di fiori di tagete (farina di fiori essiccati macinati di *Tagetes sp*)

2.14. Farina di peperoncino (farina di frutti secchi macinati di *Capsicum sp*)

2.15. Sospensione o farina di clorella (sospensione di *Chlorella sp* viva in acqua o farina di *Chlorella sp* essiccata macinata)

2.16. Farina di alghe (farina di microalghe essiccate e macinate, come *Schizochytrium sp*., le cui cellule sono state inattivate)

2.17. Prodotti e sottoprodotti della fermentazione [materie prime per mangimi fermentate dopo l'inattivazione del microorganismo fermentante e sottoprodotto della fermentazione (sottoprodotto essiccato e macinato della fermentazione solida o liquida) dopo l'estrazione della componente attiva o attività, l'inattivazione del microorganismo e con solo un tenore residuo della/e componente/i attiva/e o attività nel prodotto].