

- assenza di attività antimicrobica a livello della concentrazione negli alimenti determinata secondo un metodo adeguato;
- composizione dei componenti non enzimatici (soprattutto i solidi organici totali TOS).

2.4. *Proprietà specifiche*

Per le sostanze chimicamente specificate: proprietà elettrostatiche, punto di fusione, punto di ebollizione, temperatura di decomposizione, densità, pressione di vapore, solubilità in acqua e in solventi organici, spettri di massa e di assorbimento ed altre proprietà fisiche pertinenti.

Per i microrganismi: proprietà atte all'identificazione e impiego proposto (ad esempio, forma vegetativa o trasformata in spore CFU/g).

Per i preparati enzimatici: valori di pH ottimali, temperature ottimali e altre proprietà adeguate.

3. **Proprietà fisico-chimiche, tecnologiche e biologiche dell'additivo**

- 3.1. Stabilità (per i microrganismi: perdita di attività biologica, ad esempio vitalità) rispetto alle condizioni ambientali quali, ad esempio luce, temperatura, pH, umidità e ossigeno. Durata di conservazione.
- 3.2. Stabilità (per i microrganismi: perdita di attività biologica, ad esempio vitalità) durante la preparazione di premiscele e di alimenti, in particolare rispetto al calore, alla pressione e all'umidità. Eventuali prodotti di decomposizione.
- 3.3. Stabilità (per i microrganismi: perdita di attività biologica, ad esempio vitalità) durante l'immagazzinamento di premiscele e di alimenti in condizioni determinate. Durata di conservazione.
- 3.4. Altre proprietà fisico-chimiche, tecnologiche o biologiche quali, ad esempio, attitudine all'omogeneizzazione nelle premiscele e negli alimenti, tendenza alla formazione di polveri; per i microrganismi e/o preparati enzimatici: valutazione della resistenza alla degradazione o perdita di attività biologica nel tubo digerente o da parte di sistemi di simulazione in vitro.
- 3.5. Incompatibilità o interazioni fisico-chimiche o biologiche (ad esempio con alimenti, altri additivi autorizzati o prodotti medicinali).

4. **Metodi di controllo**

- 4.1. Descrizione dei metodi applicati per determinare i criteri di cui ai punti 1.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3 e 3.4 del presente capitolo.
- 4.2. Descrizione dei metodi analitici qualitativi e quantitativi di determinazione dei residui degli additivi nei prodotti di origine animale.
- 4.3. Se i succitati metodi sono stati pubblicati, occorre allegarne copia con indicazione dei riferimenti bibliografici.

5. **Proprietà biologiche dell'additivo**

- 5.1. Per i coccidiostatici ed altre sostanze medicamentose, occorre precisare i loro effetti profilattici (ad esempio, morbilità, conteggio delle oocisti e quadro delle lesioni).
- 5.2. Per gli additivi zootecnici diversi da quelli elencati al punto 5.1, ivi inclusi, se del caso, i microrganismi e/o i preparati enzimatici: precisazioni circa gli effetti sull'efficacia nutrizionale, sulla crescita degli animali, sulle caratteristiche e sulla resa dei prodotti di origine animale, sul benessere degli animali nonché altri parametri con incidenza positiva sulla produzione animale.
- 5.3. Eventuali controindicazioni o avvertenze, comprese le incompatibilità biologiche, con indicazioni delle relative motivazioni.
6. **Indicazione della qualità e della quantità dei residui eventuali rinvenuti nei prodotti di origine animale nelle condizioni di impiego previsto dell'additivo.**
7. **Altre caratteristiche per l'identificazione dell'additivo.**