

<i>Metodo di analisi</i> (2)	<p>Per la quantificazione della naringina (marcatore fitochimico) nell'additivo per mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> — cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) con rivelazione spettrofotometrica (UV) 																																																																																																																																																
5. Il gruppo funzionale, il numero di identificazione, il nome e la quantità aggiunta di sostanza attiva sono indicati sull'etichetta della premiscela se il livello d'uso raccomandato su tale etichetta comporta il superamento del livello di cui al punto 4.	<p>6. Nei mangimi non è consentito miscelare l'estratto di arancio amaro ottenuto dai frutti di <i>Citrus x aurantium</i> L. con altri additivi autorizzati ottenuti da <i>Citrus aurantium</i> L.</p> <p>7. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative al fine di evitare i rischi da inalazione e di contatto cutaneo od oculare cui possono essere esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se questi rischi non possono essere eliminati o ridotti al minimo mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele devono essere utilizzati con dispositivi di protezione individuale, tra cui mezzi di protezione della pelle, degli occhi e delle vie respiratorie.</p>																																																																																																																																																

(1) *Natural sources of flavourings* - Relazione n. 2 (2007).(2) Informazioni dettagliate sul metodo di analisi sono disponibili al seguente indirizzo del laboratorio di riferimento: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>