

**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2022/1421,****annettu 22 päivänä elokuuta 2022,****Citrus sinensis (L.) Osbeck -kasvista saatavien puristetun eteerisen appelsiiniöljyn, tislattun eteerisen appelsiiniöljyn ja tiivistettyjen appelsiiniöljyjen hyväksymisestä kaikkien eläinlajien rehun lisäaineina****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinten ruokinnassa käytettävistä lisäaineista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1831/2003 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 1831/2003 säädetään eläinten ruokinnassa käytettävien lisäaineiden hyväksymisestä ja vahvistetaan perustelut ja menettelyt hyväksynnän myöntämiseksi. Asetuksen 10 artiklan 2 kohdassa säädetään sellaisten lisäaineiden uudelleenarvioinnista, joille on annettu hyväksyntä neuvoston direktiivin 70/524/ETY <sup>(2)</sup> mukaisesti.
- (2) Puristettu eteerinen appelsiiniöljy, tislattu eteerinen appelsiiniöljy ja tiivistetty appelsiiniöljy hyväksyttiin ilman aikarajoitusta kaikkien eläinlajien rehun lisäaineena direktiivin 70/524/ETY mukaisesti. Kyseiset lisäaineet kirjattiin sen jälkeen rehujen lisäaineita koskevaan rekisteriin olemassa olevina tuotteina asetuksen (EY) N:o 1831/2003 10 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti.
- (3) Asetuksen (EY) N:o 1831/2003 10 artiklan 2 kohdan ja 7 artiklan mukaisesti toimitettiin hakemus, joka koskee *Citrus sinensis* (L.) Osbeck -kasvista saatavien puristetun eteerisen appelsiiniöljyn, tislattun eteerisen appelsiiniöljyn ja tiivistettyjen appelsiiniöljyjen uudelleenarviointia kaikkien eläinlajien rehun lisäaineena.
- (4) Hakija pyysi, että kyseiset lisäaineet luokiteltaisiin lisäaineluokkaan "sensoriset lisäaineet" ja funktionaaliseen ryhmään "aromiaineet". Hakemuksen mukana toimitettiin asetuksen (EY) N:o 1831/2003 7 artiklan 3 kohdan mukaisesti vaadittavat tiedot ja asiakirjat.
- (5) Hakija pyysi kyseisten lisäaineiden käytön sallimista myös juomavedessä. Asetuksessa (EY) N:o 1831/2003 ei kuitenkaan sallita aromiaineiden käyttöä juomavedessä. Sen vuoksi näiden lisäaineiden käyttöä juomavedessä ei pitäisi sallia.
- (6) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomaisen', totesi 29 päivänä syyskuuta 2021 antamassaan lausunnossa <sup>(3)</sup>, että *Citrus sinensis* (L.) Osbeck -kasvista saatavilla puristetulla eteerisellä appelsiiniöljyllä, tislattulla eteerisellä appelsiiniöljyllä ja tiivistetyillä appelsiiniöljyillä ei ehdotettujen käyttöedellytysten mukaisesti käytettyinä ole haitallisia vaikutuksia eläinten tai kuluttajien terveyteen eikä ympäristöön. Päätelmiä ei kuitenkaan voitu tehdä koirien, kissojen, akvaariokalojen eikä koristetarkoituksessa pidettävien lintujen osalta, jotka eivät yleensä altistu sitruskasveista saataville sivutuotteille. Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi myös, että *Citrus sinensis* (L.) Osbeck -kasvista saatavia puristettuja eteeristä appelsiiniöljyä, tislattua eteeristä appelsiiniöljyä ja tiivistettyjä appelsiiniöljyjä olisi pidettävä ihoa ja silmiä ärsyttävinä aineina sekä ihoa ja hengitysteitä herkistävinä aineina. Sen vuoksi komissio katsoo, että olisi toteutettava asianmukaisia suojatoimenpiteitä ihmisten terveydelle aiheutuvien haittavaikutusten ehkäisemiseksi erityisesti lisäaineen käyttäjien osalta.

<sup>(1)</sup> EUVL L 268, 18.10.2003, s. 29.

<sup>(2)</sup> Neuvoston direktiivi 70/524/ETY, annettu 23 päivänä marraskuuta 1970, rehujen lisäaineista (EYVL L 270, 14.12.1970, s. 1).

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2021; 19(11):6891.

- (7) Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi myös, että *Citrus sinensis* (L.) Osbeck -kasvista saatavia puristettua eteeristä appelsiiniöljyä, tislattua eteeristä appelsiiniöljyä ja tiivistettyjä appelsiiniöljyjä käytetään yleisesti elintarvikkeissa aromiaineina ja niiden funktio rehussa olisi olennaisilta osin sama kuin elintarvikkeissa, joten niiden tehoa ei tarvitse osoittaa muulla tavoin. Lisäksi se vahvisti asetuksella (EY) N:o 1831/2003 perustetun vertailulaboratorion toimittaman raportin analyysimenetelmistä, joilla lisäaineet määritetään rehusta.
- (8) *Citrus sinensis* (L.) Osbeck -kasvista saatavien puristetun eteerisen appelsiiniöljyn, tislattun eteerisen appelsiiniöljyn ja tiivistettyjen appelsiiniöljyjen arviointi osoittaa, että asetuksen (EY) N:o 1831/2003 5 artiklassa säädetty hyväksynnän edellytykset täyttyvät. Sen vuoksi kyseisten aineiden käyttö tämän asetuksen liitteessä kuvatulla tavalla olisi hyväksyttävä.
- (9) Valvonnan tehostamiseksi olisi asetettava joitakin edellytyksiä. Etenkin suositeltu pitoisuus olisi ilmoitettava rehun lisäaineiden etiketissä. Jos kyseinen pitoisuus ylittyy, esiseosten etiketissä olisi ilmoitettava tietyt tiedot.
- (10) Se, ettei kyseisten lisäaineiden käyttöä aromiaineina juomavedessä ole hyväksytty, ei estä niiden käyttöä rehuseoksissa, jotka annostellaan veden mukana.
- (11) Koska turvallisuuteen liittyvät syyt eivät edellytä asianomaisten aineiden hyväksynnän edellytyksiin tehtävien muutosten välitöntä soveltamista, on aiheellista säätää siirtymäajasta, jotta asianomaiset tahot voivat valmistautua hyväksynnästä aiheutuvien uusien vaatimusten noudattamiseen.
- (12) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

#### 1 artikla

#### Hyväksyntä

Hyväksytään lisäaineluokkaan "sensoriset lisäaineet" ja funktionaaliseen ryhmään "aromiaineet" kuuluvat, liitteessä eritelty aineet eläinten ruokinnassa käytettävänä rehun lisäaineina kyseisessä liitteessä vahvistetuina edellytyksin.

#### 2 artikla

#### Siirtymätoimenpiteet

1. Sallitaan liitteessä eriteltyjen aineiden ja niitä sisältävien esiseosten, jotka on valmistettu ja varustettu merkinnöillä ennen 12 päivää maaliskuuta 2023 niiden sääntöjen mukaisesti, jotka ovat olleet voimassa ennen 12 päivää syyskuuta 2022, saattaminen markkinoille ja käyttö, kunnes varastot loppuvat.
2. Sallitaan liitteessä eriteltyjä aineita sisältävien rehuseosten ja rehuaineiden, jotka on valmistettu ja varustettu merkinnöillä ennen 12 päivää syyskuuta 2023 niiden sääntöjen mukaisesti, jotka ovat olleet voimassa ennen 12 päivää syyskuuta 2022, saattaminen markkinoille ja käyttö, kunnes varastot loppuvat, jos kyseiset rehuseokset ja rehuaineet on tarkoitettu elintarviketuotantoeläimille.

#### 3 artikla

#### Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 22 päivänä elokuuta 2022.

*Komission puolesta*  
*Puheenjohtaja*  
Ursula VON DER LEYEN

---

LIITE

Lisäaineen tunnistenumero	Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
					mg lisäainetta / kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			

**Luokka: sensoriset lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: aromiaineet.**

2b143-eo	Puristettu eteerinen appelsiiniöljy	<i>Lisäaineen koostumus</i>	Broilerit sekä muut lihantuotantoa varten kasvatettavat toissijaiset siipikarjalajit	-	-	80	<p>1. Lisäaine on sekoitettava rehuun esiseoksena.</p> <p>2. Lisäaineen ja esiseosten käyttöohjeissa on mainittava varastointia koskevat edellytykset sekä stabiilisuus lämpökäsittelyssä.</p> <p>3. Sekoittaminen muiden kasviperäisten lisäaineiden kanssa on sallittu sillä edellytyksellä, että tällaisten seosten myötä rehuihin lisätyn perillaldehydin määrät ovat alhaisemmat kuin se määrä, joka aiheutuisi yksittäisen lisäaineen käytöstä kyseiselle lajille tai eläinryhmälle asetetun enimmäis- tai suositusmäärän mukaisesti.</p> <p>4. Rehualan toimijoiden on lisäaineen ja esiseosten käyttäjiä varten vahvistettava toimintamennettelyt ja järjestelyt hengitysteitse tai iho- tai silmäkosketuksesta aiheutuvasta altistuksesta johtuvien mahdollisten riskien varalta. Jos riskejä ei voida näiden menettelyjen ja järjestelyjen avulla poistaa tai minimoida, lisäainetta ja esiseoksia käsiteltäessä on käytettävä asianmukaisia henkilönsuojaimia, iho-, silmä- ja hengityssuojat mukaan lukien.</p>	12.9.2032
		<p><i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin <sup>(1)</sup> hedelmän kuorista saatava puristettu eteerinen appelsiiniöljy</p> <p>Nestemäinen muoto</p> <p><i>Tehoaineen kuvaus</i></p> <p><i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista kylmäpuristamalla saatava eteerinen öljy sellaisena kuin Euroopan neuvosto on sen määritellyt <sup>(2)</sup></p> <p>Haihtuvassa fraktiossa:</p> <p>d-Limoneeni: 93–97 %</p> <p>Myrseeni: 1,5–3,5 %</p> <p>Sabineeni: 0,1–1,0 %</p> <p>α-Pineeni: 0,4–0,8 %</p> <p>Linaloli: 0,1–0,7 %</p> <p>Dekanaali: 0,1–0,7 %</p> <p>Oktanaali: 0,1–0,6 %</p>						
			Lihakalkkunat	-	-	144		

<p>Perillaldehydi: &lt; 0,05 % CAS-numero: 8028-48-6 Einecs-numero: 232-433-8 FEMA-numero: 2825 CoE-numero: 143 Analyysimenetelmä <sup>(3)</sup> d-Limoneenin (fytokemiallinen merkkiaine) määrittäminen rehun lisäaineesta: — Kaasukromatografia yhdistettynä liekki-ionisaatiodekettoriin (GC-FID) (perustuu ISO 3140 -standardiin)</p>	Emakot	-	-	200
	Märehtijät	-	-	130
	Hevoset	-	-	230
	Kanit Kalat lukuun ottamatta akvaariokaloja	-	-	50
	Muut lajit	-	-	50

<sup>(1)</sup> Synonyymit: *Citrus sinensis* (L.) Pers., *Citrus aurantium* (L.) Dulcis.

<sup>(2)</sup> Natural sources of flavourings – Report No. 2 (2007).

<sup>(3)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta vertailulaboratorion osoitteesta: [https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports\\_en](https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports_en)

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
					mg lisäainetta / kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			

**Luokka: sensoriset lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: aromiaineet.**

2b143-di	Tislattu eteerinen appelsiiniöljy	<i>Lisäaineen koostumus</i>	Broilerit sekä muut lihantuotantoa varten kasvatettavat toissijaiset siipikarjalajit	-	-	80	1. Lisäaine on sekoitettava rehuun esiseoksena.  2. Lisäaineen ja esiseosten käyttöohjeissa on mainittava varastointia koskevat edellytykset sekä stabiilisuus lämpökäsittelyssä.  3. Sekoittaminen muiden kasvipöeräisten lisäaineiden kanssa on sallittu sillä edellytyksellä, että tällaisten seosten myötä rehuihin lisätyn perillaldehydin määrät ovat alhaisemmat kuin se määrä, joka aiheutuisi yksittäisen lisäaineen käytöstä kyseiselle lajille tai eläinryhmälle asetetun enimmäis- tai suositusmäärän mukaisesti.  4. Rehualan toimijoiden on lisäaineen ja esiseosten käyttäjiä varten vahvistettava toimintamenettelyt ja järjestelyt hengitysteitse tai iho- tai silmäkosketuksesta aiheutuvasta altistuksesta johtuvien mahdollisten riskien varalta. Jos riskejä ei voida näiden menettelyjen ja järjestelyjen avulla poistaa tai minimoida, lisäainetta ja esiseoksia käsiteltäessä on käytettävä asianmukaisia henkilönsuojaimia, iho-, silmä- ja hengityssuojat mukaan lukien.	12.9.2032
		<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatavan eteerisen appelsiiniöljyn tisle (haihtuva fraktio)						
		Nestemäinen muoto						
		<i>Tehoaineen kuvaus</i>						
		Tislaamalla saatu haihtuva fraktio <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatavasta kylmäpuristetusta eteerisestä appelsiiniöljystä sellaisena kuin Euroopan neuvosto on sen määritellyt <sup>(1)</sup> .						
d-Limoneeni: 93–97,5 %	<i>Suidae</i>	-	-	200				
Myrseeni: 1,5–3,5 %								
Sabineeni: 0,2–1,0 %	Märehtijät	-	-	130				
α-Pineeni: 0,3–0,8 %								
Linaloli: 0,05–0,5 %	Hevoset	-	-	225				
Oktanaali: 0,05–0,4 %								
Perillaldehydi: < 0,005 %								

	CAS-numero: 8028-48-6 CoE-numero: 143 <i>Analyysimenetelmä</i> <sup>(2)</sup> d-Limoneenin (fytokemiallinen merkkiaine) määrittäminen rehun lisäaineesta: — Kaasukromatografia yhdistettynä liekki-ionisaatiodektoriin (GC-FID) (perustuu ISO 3140 -standardiin)	Kanit Kalat lukuun ottamatta akvaariokaloja	-	-	80		
		Muut lajit	-	-	80		

<sup>(1)</sup> Natural sources of flavourings – Report No. 2 (2007).

<sup>(2)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta vertailulaboratorion osoitteesta: [https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports\\_en](https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports_en)

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
					mg lisäainetta / kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			

**Luokka: sensoriset lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: aromiaineet.**

2b143-f	Tiivistetty appelsiiniöljy	<i>Lisäaineen koostumus</i>	Broilerit sekä muut lihantuotantoa varten kasvatettavat toissijaiset siipikarjalajit	-	-	15,5	<p>1. Lisäaine on sekoitettava rehuun esiseoksena.</p> <p>2. Lisäaineen ja esiseosten käyttöohjeissa on mainittava varastointia koskevat edellytykset sekä stabiilisuus lämpökäsittelyssä.</p> <p>3. Sekoittaminen muiden kasviperäisten lisäaineiden kanssa on sallittu sillä edellytyksellä, että tällaisten seosten myötä rehuihin lisätyn perillaldehydin määrät ovat alhaisemmat kuin se määrä, joka aiheutuisi yksittäisen lisäaineen käytöstä kyseiselle lajille tai eläinryhmälle asetetun enimmäis- tai suositusmäärän mukaisesti.</p> <p>4. Rehualan toimijoiden on lisäaineen ja esiseosten käyttäjiä varten vahvistettava toimintamenettelyt ja järjestelyt hengitysteitse tai iho- tai silmäkosketuksesta aiheutuvasta altistuksesta johtuvien mahdollisten riskien varalta. Jos riskejä ei voida näiden menettelyjen ja järjestelyjen avulla poistaa tai minimoida, lisäainetta ja esiseoksia käsiteltäessä on käytettävä asianmukaisia henkilönsuojaimia, iho-, silmä- ja hengityssuojat mukaan lukien.</p>	12.9.2032
		<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatava tiivistetty öljy.	Munivat kanat sekä munantuotantoa varten ja siitospelämiksi kasvatettavat muut toissijaiset siipikarjalajit	-	-	23,5		
		Nestemäinen muoto	Lihakalkkunat	-	-	21		
		<i>Tehoaineen kuvaus</i>	Kaikki lihantuotantoa varten kasvatettavat heimoon <i>Suidae</i> kuuluvat eläimet	-	-	34		
		<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatavasta puristetusta eteerisestä appelsiiniöljystä jakotislauksen avulla valmistettu tiivistetty öljy sellaisena kuin Euroopan neuvosto on sen määrittellyt ( <sup>1</sup> ).	Kaikkien heimoon <i>Suidae</i> kuuluvien lajien porsaasat	-	-	28,5		
		Haihtumaton fraktio: 10,5 %	Emakot	-	-	41,5		
		Haihtuvassa fraktiossa:	Vasikat (juottorehu):	-	-	66,5		
		d-Limoneeni: 89–96 %						
Dekanaali: 0,5–2 %								
Linaloli: 0,7–1,7 %								
Myrseeni: 0,1–1,0 %								
Geraniaali: 0,1–1,0 %								



	Perillaldehydi: < 0,3 % CAS-numero: 8028-48-6 FEMA-numero: 2822 <i>Analyysimenetelmä</i> <sup>(2)</sup> d-Limoneenin (fytokemiallinen merkkiaine) määrittäminen rehun lisäaineesta: — Kaasukromatografia yhdistettynä liekki-ionisaatiodetektoriin (GC-FID) (perustuu ISO 3140 -standardiin)	Lihantuotantoon kasvatettavat märehitjät	-	-	62,5	
		Lypsävät märehitjät	-	-	40,5	
		Hevoset	-	-	62,5	
		Kanit	-	-	25	
		Kalat lukuun ottamatta akvaariokaloja	-	-	70	
		Muut lajit	-	-	15,5	

<sup>(1)</sup> Natural sources of flavourings – Report No. 2 (2007).

<sup>(2)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta vertailulaboratorion osoitteesta: [https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports\\_en](https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports_en)

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
					mg lisäainetta / kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			

**Luokka: sensoriset lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: aromiaineet.**

2b143-f-i	Tiivistetty appelsiiniöljy	<i>Lisäaineen koostumus</i>	Broilerit sekä muut lihantuotantoa varten kasvatettavat toissijaiset siipikarjalajit	-	-	5,5	1. Lisäaine on sekoitettava rehuun esiseoksena.  2. Lisäaineen ja esiseosten käyttöohjeissa on mainittava varastointia koskevat edellytykset sekä stabiilisuus lämpökäsittelyssä.  3. Sekoittaminen muiden kasviperäisten lisäaineiden kanssa on sallittu sillä edellytyksellä, että tällaisten seosten myötä rehuihin lisätyn perillaldehydin määrät ovat alhaisemmat kuin se määrä, joka aiheutuisi yksittäisen lisäaineen käytöstä kyseiselle lajille tai eläinryhmälle asetetun enimmäis- tai suositusmäärän mukaisesti.  4. Rehualan toimijoiden on lisäaineen ja esiseosten käyttäjiä varten vahvistettava toimintamenettelyt ja järjestelyt hengitysteitse tai iho- tai silmäkosketuksesta aiheutuvasta altistuksesta johtuvien mahdollisten riskien varalta. Jos riskejä ei voida näiden menettelyjen ja järjestelyjen avulla poistaa tai minimoida, lisäainetta ja esiseoksia käsiteltäessä on käytettävä asianmukaisia henkilönsuojaimia, iho-, silmä- ja hengityssuojat mukaan lukien.	12.9.2032
		<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatava tiivistetty öljy.						
		Nestemäinen muoto						
		<i>Tehoaineen kuvaus</i>	Munivat kanat sekä munantuotantoa varten ja siitoseläimiksi kasvatettavat muut toissijaiset siipikarjalajit	-	-	8		
		<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatavasta puristetusta eteerisestä appelsiiniöljystä jakotislauksen avulla valmistettu tiivistetty öljy sellaisena kuin Euroopan neuvosto on sen määrittellyt ( <sup>1</sup> ).	Lihakalkkunat	-	-	7		
		Haihtumaton fraktio: 20,9 %	Kaikki lihantuotantoa varten kasvatettavat heimoon <i>Suidae</i> kuuluvat eläimet	-	-	11,5		
		Haihtuvassa fraktiossa:	Kaikkien heimoon <i>Suidae</i> kuuluvien lajien porsaat	-	-	9,5		
		d-Limoneeni: 79–89 %	Emakot	-	-	14		
Dekanaali: 3,0–5,0 %								
Linaloli: 2,0–5,0 %								
Myrseeni: 0,1–1,0 %								
Geraniaali: 0,5–1,8 %								
Perillaldehydi: < 0,6 %								

<p>CAS-numero: 8028-48-6 FEMA-numero: 2822</p> <p><i>Analyysimenetelmä</i> <sup>(2)</sup></p> <p>d-Limoneenin (fytokemiallinen merkkiaine) määrittäminen rehun lisäaineesta:</p> <p>— Kaasukromatografia yhdistettynä liekki-ionisaatiotektoriin (GC-FID) (perustuu ISO 3140 -standardiin)</p>	Vasikat (juottorehu):	-	-	23
	Lihantuotantoon kasvatettavat märehitjät	-	-	21,5
	Lypsävät märehitjät	-	-	14
	Hevoset	-	-	21,5
	Kanit	-	-	8,5
	Kalat lukuun ottamatta akvaariokaloja	-	-	24,5
	Muut lajit	-	-	5,5

<sup>(1)</sup> Natural sources of flavourings – Report No. 2 (2007).

<sup>(2)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta vertailulaboratorion osoitteesta: [https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports\\_en](https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports_en)

Lisäaineen tunnistenumero	Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
					mg lisäainetta / kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			

**Luokka: sensoriset lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: aromiaineet.**

2b143-f-ii	Tiivistetty appelsiiniöljy	<p><i>Lisäaineen koostumus</i></p> <p><i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatava tiivistetty öljy.</p> <p>Nestemäinen muoto</p> <p><i>Tehoaineen kuvaus</i></p> <p><i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck -kasvin hedelmän kuorista saatavasta puristetusta eteerisestä appelsiiniöljystä jakotislauksen avulla valmistettu tiivistetty öljy sellaisena kuin Euroopan neuvosto on sen määritellyt <sup>(1)</sup>.</p> <p>Haihtumaton fraktio: 18 %</p> <p>Haihtuvassa fraktiossa:</p> <p>d-Limoneeni: 85–95 %</p> <p>Linaloli: 0,5–4 %</p> <p>CAS-numero: 8028-48-6</p> <p>FEMA-numero: 2822</p>	Kaikki eläinlajit	-	-	-	<p>1. Lisäaine on sekoitettava rehuun esiseoksena.</p> <p>2. Lisäaineen ja esiseosten käyttöohjeissa on mainittava varastointia koskevat edellytykset sekä stabiilisuus lämpökäsittelyssä.</p> <p>3. Lisäaineen etiketissä on oltava seuraavat tiedot: ”Tehoaineen suositeltu enimmäispitoisuus kilossa täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Broilerit sekä muut lihantuotantoa varten kasvatettavat toissijaiset siipikarjalajit, munivat kanat ja muut munien tuotantoon ja siitoseläimiksi kasvatettavat muut toissijaiset siipikarjalajit, lihakalkkunat, heimon <i>Suidae</i> kuuluvat eläimet: 50 mg;</li> <li>— Vasikat (juottorehu): 70 mg;</li> <li>— Märehtijät lukuun ottamatta lampaita ja vuohia: 60 mg;</li> <li>— Lampaat ja vuohet: 70 mg;</li> <li>— Kalat, akvaariokalat: 2 mg;</li> <li>— Muut maaeläimet: 50 mg”</li> </ul> <p>4. Tehoaineen funktionaalinen ryhmä, sen tunnistenumero, nimi ja lisätty määrä on ilmoitettava esiseoksen etiketissä, jos etiketissä mainittu käyttötaso johtaisi 3 kohdassa tarkoitetun tason ylittymiseen.</p>	12.9.2032
------------	----------------------------	--	-------------------	---	---	---	--	-----------

		<p><i>Analyysimenetelmä</i> <sup>(2)</sup></p> <p>d-Limoneenin (fytokemiallinen merkkiaine) määrittäminen rehun lisäaineesta:</p> <p>— Kaasukromatografia yhdistettynä liekki-ionisaatiodektooriin (GC-FID) (perustuu ISO 3140 -standardiin)</p>					<p>5. Rehualan toimijoiden on lisäaineen ja esiseosten käyttäjiä varten vahvistettava toimintamenettelyt ja järjestelyt hengitysteitse tai iho- tai silmäkosketuksesta aiheutuvasta altistuksesta johtuvien mahdollisten riskien varalta. Jos riskejä ei voida näiden menettelyjen ja järjestelyjen avulla poistaa tai minimoida, lisäainetta ja esiseoksia käsiteltäessä on käytettävä asianmukaisia henkilönsuojaimia, iho-, silmä- ja hengityssuojat mukaan lukien.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

<sup>(1)</sup> Natural sources of flavourings – Report No. 2 (2007).

<sup>(2)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta vertailulaboratorion osoitteesta: [https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports\\_en](https://joint-research-centre.ec.europa.eu/eurl-fa-eurl-feed-additives/eurl-fa-authorisation/eurl-fa-evaluation-reports_en)