

RÈGLEMENT (UE) N° 1117/2010 DE LA COMMISSION**du 2 décembre 2010****concernant l'autorisation d'une préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets sevrés (titulaire de l'autorisation: Vetagro SpA)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1831/2003 établit que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi d'une telle autorisation.
- (2) Une demande d'autorisation a été introduite conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 1831/2003 pour la préparation mentionnée à l'annexe du présent règlement. Cette demande était accompagnée des informations et des documents requis au titre de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.
- (3) La demande concerne l'autorisation d'une préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline, en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets sevrés, à classer dans la catégorie des «additifs zootechniques».
- (4) Dans son avis du 25 mai 2010 ⁽²⁾, l'Autorité européenne de sécurité des aliments («l'Autorité») a conclu que, dans les conditions d'utilisation proposées, la préparation définie en annexe n'avait pas d'effets néfastes sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement et

que cet additif pouvait augmenter le taux de croissance et améliorer l'indice de consommation des espèces cibles. L'Autorité ne juge pas nécessaire de formuler des exigences spécifiques en matière de surveillance postérieure à la mise sur le marché. Elle a également vérifié le rapport sur la méthode d'analyse de l'additif dans l'alimentation animale soumis par le laboratoire communautaire de référence désigné par le règlement (CE) n° 1831/2003.

- (5) Il ressort de l'évaluation de cette préparation que les conditions d'autorisation fixées à l'article 5 du règlement (CE) n° 1831/2003 sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser l'usage de cette préparation, selon les modalités prévues à l'annexe du présent règlement.
- (6) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La préparation définie en annexe, qui appartient à la catégorie des additifs dits «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «autres additifs zootechniques», est autorisée en tant qu'additif dans l'alimentation des animaux, dans les conditions fixées à ladite annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010; 8(6):1633.

ANNEXE

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %			

Catégorie: additifs zootechniques. Groupe fonctionnel: autres additifs zootechniques (amélioration des paramètres zootechniques)

4d 3	Vetagro SpA	Préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline protégés	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Préparation de microbilles protégées contenant de l'acide citrique, de l'acide sorbique, du thymol et de la vanilline protégés</p> <p>Acide citrique: 25 g/100 g</p> <p>Thymol: 1,7 g/100 g</p> <p>Acide sorbique: 16,7 g/100 g</p> <p>Vanilline: 1 g/100 g</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Acide citrique C₆H₈O₇ (pureté ≥ 99,5 %)</p> <p>Acide 2-hydroxy-1,2,3-propane tricarboxylique, numéro CAS 77-92-9 anhydre</p> <p>Acide sorbique C₆H₈O₂ (pureté ≥ 99,5 %)</p> <p>Acide 2,4-hexadiénoïque, numéro CAS 110-44-1</p> <p>Thymol (pureté ≥ 98 %)</p> <p>5-méthyl-2-(1-méthyléthyl)-phénol, numéro CAS 89-83-8</p> <p>Vanilline (pureté ≥ 99,5 %)</p> <p>4-hydroxy-3-méthoxybenzaldéhyde, numéro CAS 121-33-5</p> <p><i>Méthodes d'analyse ⁽¹⁾</i></p> <p>Dosage de l'acide sorbique et du thymol dans l'aliment: chromatographie liquide haute performance (CLHP) en phase inverse avec détecteur UV à barrette de diodes (RP-HPLC-UV/DAD). Dosage de l'acide citrique dans l'additif et les prémélanges: RP-HPLC-UV/DAD. Dosage de l'acide citrique dans l'aliment: dosage enzymatique — méthode spectrométrique par le NADH (forme réduite du nicotinamide adénine dinucléotide).</p>	Porcelets (sevrés)	—	1 000	—	<p>1. Pour les porcelets (sevrés) pesant jusqu'à 35 kg.</p> <p>2. Mesure de sécurité: port d'une protection respiratoire, de lunettes et de gants pendant la manipulation.</p>	23 décembre 2020
------	-------------	--	---	--------------------	---	-------	---	--	------------------

⁽¹⁾ La description détaillée des méthodes d'analyse est publiée sur le site du laboratoire communautaire de référence à l'adresse suivante: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives