

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 849/2012 DE LA COMMISSION

du 19 septembre 2012

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 poulets d'engraissement, des poulettes destinées à la ponte, de toutes les espèces aviaires mineures d'engraissement et destinées à la ponte et des suidés sevrés autres que le *Sus scrofa domesticus* (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 dispose que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi de cette autorisation.
- (2) Une demande d'autorisation a été déposée pour une préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline, conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 1831/2003. 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 poulets d'engraissement, des poulettes destinées à la ponte, de toutes les espèces aviaires mineures d'engraissement et destinées à la ponte et de toutes les espèces porcines mineures (sevrées), avec classification dans la catégorie des «additifs zootechniques».
- (4) L'usage de la préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline a été autorisé pour les porcelets sevrés pour une période de dix ans par le règlement (UE) n° 1117/2010 de la Commission ⁽²⁾.
- (5) Dans son avis du 25 mai 2012 ⁽³⁾, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (l'«Autorité») a conclu que, dans

les conditions d'utilisation proposées, la préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline visée en annexe n'a pas d'effets néfastes sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement et qu'elle est susceptible d'améliorer les performances des espèces ciblées. L'Autorité a jugé inutile de prévoir des exigences spécifiques en matière de surveillance consécutive 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 de référence désigné par le règlement (CE) n° 1831/2003.

- (6) Il ressort de l'examen 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.
- (7) Les mesures prévues par 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 visée en annexe, qui appartient à la catégorie des «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 19 septembre 2012.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ JO L 317 du 3.12.2010, p. 3.

⁽³⁾ EFSA Journal (2012); 10(5):2670.

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)									
4d3	Vetagro SpA	Préparation d'acide citrique, d'acide sorbique, de thymol et de vanilline	<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.</p> <p>Teneurs minimales:</p> <p>Acide citrique: 25 g/100 g</p> <p>Acide sorbique: 16,7 g/100 g</p> <p>Thymol: 1,7 g/100 g</p> <p>Vanilline: 1 g/100 g</p> <p><i>Caractérisation des substances actives</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</i> (1)</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</p>	<p>Poulets d'engraissement et poulettes destinées à la ponte</p> <p>Espèces aviaires mineures d'engraissement et destinées à la ponte</p> <p>Suidés sevrés</p> <p>autres que le <i>Sus scrofa domesticus</i></p>	—	200	—	Mesure de sécurité: port d'une protection respiratoire, de lunettes et de gants pendant la manipulation.	10 octobre 2022
					1 000				

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 %			
			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)						

(1) La description détaillée des méthodes d'analyse est publiée sur le site du laboratoire de référence à l'adresse suivante: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/EURLs/EURL_feed_additives/Pages/index.aspx