



Rapport d'évaluation pour une demande de catégorie B, sous-catégorie 1.1

N° de la demande : 2011-3049
Demande : Nouvelles sources (emplacement), même titulaire d'homologation
Produit : Vinaigre horticole de qualité technique
Numéro d'homologation : 29404
Matières actives (m.a.) : Acide acétique (ACE)
N° de document de l'ARLA : [2248055](#)

But de la demande

La présente demande a pour objet l'homologation d'une nouvelle source d'acide acétique pour un vinaigre horticole de qualité technique.

Évaluation des propriétés chimiques

Appellation courante : Acide acétique
Nom chimique UICPA : Acide acétique
Nom chimique CAS : Acide acétique

Le vinaigre horticole de qualité technique présente les propriétés suivantes :

Propriété	Résultat
Couleur et état physique	Liquide clair et incolore
Concentration nominale	20.0%
Odeur	Odeur de vinaigre
Densité relative	1.014 – 1.024
Pression de vapeur	15,7 mmHg (à 25 °C)
pH	2 - 3
Solubilité dans l'eau	1 kg/L (à 25 °C)
Coefficient de partage n-octanol/eau	Log K_{oe} = - 0,17

Les exigences en matière de données chimiques pour le vinaigre horticole de qualité technique ont été remplies.

Évaluation environnementale, évaluation sanitaire et évaluation de la valeur

Aucune évaluation environnementale, aucune évaluation sanitaire ni aucune évaluation de la valeur n'est requise pour la présente demande.

Conclusion

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire a terminé l'évaluation des renseignements fournis à l'appui du vinaigre horticole de qualité technique et a jugé que les renseignements étaient suffisants pour permettre l'homologation de la nouvelle source d'acide acétique.

Références

PMRA

Document

NumberReference

[1439645](#)2007, Manufacturing Methods/Preliminary Analysis, DACO: 2.11.1,2.11.2,2.11.4,2.13.1,2.13.2,2.13.4 CBI[1439646](#)2007, Making of Vinegar, DACO: 2.11.3 [1439647](#)2007, Process Flow Diagram, DACO: 2.11.3 [1439649](#)2007, Establishing Certified Limits, DACO: 2.12.1 [1439653](#)2007, Chemical and Physical Properties, DACO: 2.14.1,2.14.10,2.14.11, 2.14.12,2.14.13,2.14.14,2.14.2,2.14.3,2.14.4,2.14.5,2.14.6,2.14.7,2.14.8,2.14.9 [1720071](#)2008, Work Instructions Vinegar Filtration Reverse Osmosis Filter (R.O.), DACO: 2.11.3 CBI[1720072](#)2009, Manufacturing Methods and Methodology for the TGAI, DACO: 2.11.3,2.11.4,2.13.1,2.13.2,2.13.3,2.13.4 CBI[1743261](#)Anonymous, 2002, Operation Procedure For The Frings Alkomat, DACO: 2.13.1 [1743262](#)Anonymous, 2002, Manual Determination Of Total Acidity Of Vinegar, DACO: 2.13.1 [2080499](#)2011, Chemistry 2.1-2.9-Vinegar-TGAI-Chambly, DACO: 2.1,2.2 [2080501](#)2011, Batch Data, DACO: 2.13.3 CBI[2080502](#)2011, Batch Data, DACO: 2.13.3 CBI[2137676](#)DACO: 2.0_DOC[2166304](#)2011, Chemistry, 5 Batch Volume 1, DACO: 2.13.3 CBI[2166305](#)2012, Chemistry, Vinegar Production Report, DACO: 2.13.3 CBI[2247042](#)2012, Chemistry, Production, DACO: 2.13.3 CBI

ISSN : 1911-8015

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada 2013

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, enregistrement sur support magnétique, reproduction électronique, mécanique, ou par photocopie, ou autre, ou de l'emmagasiner dans un système de recouvrement, sans l'autorisation écrite préalable du ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa, Ontario K1A 0S5.