

## Rapport d'évaluation pour une demande de catégorie B, sous-catégorie B1.2

**N° de demande :** 2007-0272  
**Catégorie :** Catégorie B, sous-catégorie B1.2 (Nouvelle source d'approvisionnement d'un titulaire différent)  
**Produit :** Farine de gluten de maïs de qualité technique Collingwood  
**N° d'homologation :** 28646  
**Matière active (m.a.) :** Gluten de maïs à 100 %  
**N° de document de l'ARLA :** 31409476

### Contexte

La farine de gluten de maïs de qualité technique Prairie Gold 60 % (Prairie Gold 60% Corn Gluten Meal Technical; n° d'homologation 27490) contenant du gluten de maïs à 100 % est homologuée depuis 2003. Elle est la source originale de la matière active de qualité technique gluten de maïs.

### But de la demande

Cette demande vise l'homologation d'une nouvelle source de farine de gluten de maïs de qualité technique, la farine de gluten de maïs de qualité technique Collingwood. Cette nouvelle source de matière active de qualité technique est destinée à la fabrication de l'herbicide à base de farine de gluten de maïs Collingwood (faisant l'objet de la demande n° 2007-0271).

### Évaluation des propriétés chimiques

Nom commun : Gluten de maïs  
Nom chimique : s. o.

## Propriétés de la farine de gluten de maïs de qualité technique Collingwood

Propriété	Résultat
Couleur et état physique	Poudre jaune doré
Concentration nominale	100 %
Odeur	Faible odeur de céréales
Masse volumique	0,5 à 0,6 g/cm <sup>3</sup>
Pression de vapeur	s. o.
pH	s. o.
Solubilité dans l'eau	Non soluble
Coefficient de partage <i>n</i> -octanol-eau	s. o.

Les exigences en matière de données sur la chimie de la farine de gluten de maïs de qualité technique Collingwood sont remplies.

### Évaluations sanitaire et environnementale

Le profil des risques que pose la farine de gluten de maïs de qualité technique Collingwood pour la santé et l'environnement devrait être semblable à celui de la source de gluten de maïs de qualité technique homologuée à l'origine.

Pour des considérations relatives à l'homologation spécifique par produit (protection des données; voir la circulaire à la profession T-1-249, *Homologation spécifique par produit et droits de propriété sur les données*), aucune autre étude n'est requise.

### Évaluation de la valeur

Une évaluation de la valeur n'est pas requise pour les matières actives de qualité technique.

### Conclusion

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) a terminé l'évaluation de la présente demande et a jugé que la farine de gluten de maïs de qualité technique Collingwood est admissible à l'homologation complète.

## Références

### Liste d'études et de renseignements présentés par le titulaire

- 1366645 2006, Product Identification, NS, NS, MRID: NS, DACO: 2.1, 2.2, 2.3, 2.3.1, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9.
- 1366646 2006, Manufacturing Methods, Collingwood Ethanol Plant, NS, MRID: NS, DACO: 2.11.1, 2.11.2, 2.11.3, 2.11.4.
- 1366647 2006, Establishing Certified Limits, Collingwood Ethanol Plant, NS, MRID: NS, DACO: 2.12.1.
- 1366648 2006, Preliminary Analysis, Collingwood Ethanol Plant, NS, MRID: NS, DACO: 2.13.1, 2.13.2, 2.13.4.
- 1366649 2004, Batch Data, Collingwood Ethanol Plant, NS, MRID: NS, DACO: 2.13.3.
- 1366650 2004, Physical and Chemical Properties, Collingwood Ethanol Plant, NS, MRID: NS, 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.

ISSN : 1911-8015

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada 2007

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.