

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(2017/C 180/07)

En vertu de l'article 9, paragraphe 1, point a), du règlement (CEE) n° 2658/87 ⁽¹⁾ du Conseil, les notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne ⁽²⁾ sont modifiées comme suit:

À la page 106, la note explicative relative à la position «**2309 Préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux**» est remplacée par le texte suivant:

«2309 Préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux

Voir la note 1 du présent chapitre.

La teneur en produits laitiers, la teneur en amidon ou en fécule et la teneur en produits de dégradation de l'amidon ou de la fécule (sirop de glucose, maltodextrine et sirop de maltodextrine, y compris glucose) sont calculées sur le produit tel qu'il se trouve au moment de sa réception.

Pour les produits laitiers, voir la note complémentaire 4 du présent chapitre.

Pour l'amidon ou la fécule et les produits de dégradation de l'amidon ou de la fécule, les dispositions suivantes s'appliquent:

— Pour la détermination de la teneur en amidon ou en fécule, il y a lieu d'appliquer la méthode polarimétrique (également appelée méthode polarimétrique Ewers modifiée) reprise à l'annexe III, point L, du règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1).

Lorsque la méthode polarimétrique n'est pas applicable, par exemple en présence de proportions significatives de matières telles que celles énumérées ci-après, il y a lieu d'employer la méthode d'analyse enzymatique pour la détermination de la teneur en amidon ou en fécule établie à l'annexe du règlement (CE) n° 121/2008 de la Commission (JO L 37 du 12.2.2008, p. 3).

Les matières spécifiques suivantes sont réputées donner lieu à des interférences lors de l'application de la méthode polarimétrique:

- a) sous-produits de betterave (sucrière) tels que la pulpe de betterave (sucrière), la mélasse de betterave (sucrière), la pulpe de betterave (sucrière) mélassée, la vinasse de betterave (sucrière), le sucre (de betterave);
- b) pulpe d'agrumes;
- c) graines de lin; tourteau de pression de graines de lin; tourteau d'extraction de graines de lin;
- d) graine de colza; tourteau de pression de colza; tourteau d'extraction de colza; pellicules de colza;
- e) graines de tournesol; tourteau d'extraction de tournesol; tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué;
- f) tourteau de pression de coprah; tourteau d'extraction de coprah;
- g) pulpe de pommes de terre;
- h) levures déshydratées;
- i) produits riches en inuline (par exemple, cossettes et farine de topinambour);
- j) cretons;
- k) produits à base de soja.

Lorsque la présence d'amidon ou de fécule n'est pas évidente, il est possible d'utiliser une méthode qualitative par microscopie ou un test qualitatif de coloration avec une solution d'iode afin de s'assurer de la présence d'amidon ou de fécule.

— Pour la détermination quantitative de l'amidon ou de la fécule et des produits de dégradation de l'amidon ou de la fécule (glucose ou sirop de glucose, maltodextrine ou sirop de maltodextrine relevant des sous-positions 1702 30 50, 1702 30 90, 1702 40 90, 1702 90 50 et 2106 90 55), il y a lieu d'appliquer la méthode établie à l'annexe I du règlement (UE) n° 118/2010 de la Commission (JO L 37 du 9.2.2010, p. 21).

⁽¹⁾ Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256 du 7.9.1987, p. 1).

⁽²⁾ JO C 76 du 4.3.2015, p. 1.

-
- Aux fins des sous-positions 2309 10 11 à 2309 10 90 et 2309 90 31 à 2309 90 96, les produits d'une teneur inférieure à 5 % en poids d'amidon ou de fécule [déterminée par la méthode polarimétrique exposée à l'annexe III, point L, du règlement (CE) n° 152/2009 ou par la méthode enzymatique établie à l'annexe du règlement (CE) n° 121/2008] ne doivent pas être considérés comme «contenant de l'amidon ou de la fécule». Les produits d'une teneur inférieure à 5 % en poids d'amidon ou de fécule et de produits de dégradation de l'amidon ou de la fécule [déterminée par la méthode prévue à l'annexe I du règlement (UE) n° 118/2010] ne doivent pas être considérés comme «contenant de l'amidon ou de la fécule, du glucose ou du sirop de glucose, de la maltodextrine ou du sirop de maltodextrine».
 - La chromatographie en phase liquide haute performance (CLHP) peut être utilisée pour doser le glucose [règlement (CE) n° 904/2008 de la Commission (JO L 249 du 18.9.2008, p. 9)].»
-