

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(2018/C 34/09)

Par avis publié au Journal officiel C 180 du 8 juin 2017, la note explicative relative à la position «**2309 Préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux**» a été remplacée par un nouveau texte. Ce texte comportait des inexactitudes et doit lui-même être remplacé; il ne saurait donc être invoqué.

En vertu de l'article 9, paragraphe 1, point a), du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ⁽¹⁾, 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**», dans sa version modifiée ⁽³⁾, est remplacée par le texte suivant:

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

Voir la note 1 du présent chapitre.

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

La teneur en produits laitiers, la teneur en amidon ou en fécule et la teneur en glucose, sirop de glucose, maltodextrine et sirop de maltodextrine sont calculées, quelle que soit leur source, sur le produit tel qu'il se trouve au moment de sa réception.

Pour l'amidon ou la fécule, les dispositions suivantes s'appliquent:

- 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 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.

- Les produits dont la teneur en amidon ou en fécule est inférieure à 0,5 % en poids ne doivent pas être considérés comme contenant de l'amidon ou de la fécule.

Pour le glucose, la chromatographie en phase liquide haute performance (CLHP) peut être utilisée pour en effectuer le dosage [règlement (CE) n° 904/2008 de la Commission (JO L 249 du 18.9.2008, p. 9)].»

⁽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.

⁽³⁾ JO C 180 du 8.6.2017, p. 35.