

Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(2018/C 34/09)

Por aviso publicado no Jornal Oficial C 180 de 8 de junho de 2017, a nota explicativa da posição «**2309 Preparações dos tipos utilizados na alimentação de animais**» foi substituída por um novo texto. Esse texto não era inteiramente exato e deve, ele próprio, ser substituído; não deverá ser invocado.

Nos termos do artigo 9.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho ⁽¹⁾, as Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia ⁽²⁾ são alteradas do seguinte modo:

Na página 106, a nota explicativa da posição «**2309 Preparações dos tipos utilizados na alimentação de animais**», conforme alterada ⁽³⁾, passa a ter a seguinte redação:

«2309 Preparações dos tipos utilizados na alimentação de animais

Ver a Nota 1 do presente Capítulo.

No que diz respeito aos produtos lácteos, ver a Nota complementar 4 do presente Capítulo.

O teor de produtos lácteos, o teor de amido e o teor de glicose, xarope de glicose, maltodextrina e xarope de maltodextrina são, independentemente da respetiva fonte, calculados em relação ao produto tal como ele se apresenta no momento da sua receção.

No que diz respeito ao amido, aplica-se o seguinte:

- Caso não esteja comprovada a presença de amido, pode ser utilizado um método qualitativo por microscopia ou um teste qualitativo de coloração com solução de iodo para verificar a presença de amido.
- Para a determinação do teor de amido, deve aplicar-se o método polarimétrico (também chamado método de Ewers modificado), descrito no anexo III, parte L, do Regulamento (CE) n.º 152/2009 da Comissão (JO L 54 de 26.2.2009, p. 1).

Nos casos em que o método polarimétrico não é aplicável, por exemplo, devido à presença em quantidades significativas de matérias-primas tais como as enumeradas a seguir, deve aplicar-se o método analítico enzimático para a determinação do teor de amido estabelecido no anexo do Regulamento (CE) n.º 121/2008 da Comissão (JO L 37 de 12.2.2008, p. 3).

As seguintes matérias-primas específicas são conhecidas por produzirem interferências se for aplicado o método polarimétrico:

- a) Produtos derivados da beterraba (sacarina), tais como polpa de beterraba (sacarina), melão de beterraba (sacarina), polpa de beterraba (sacarina) melaçada, vinassa de beterraba (sacarina), açúcar (de beterraba);
- b) Polpa de citrinos;
- c) Sementes de linho; bagaço de linho, obtido por pressão; bagaço de linho, obtido por extração;
- d) Colza; bagaço de colza, obtido por pressão; bagaço de colza, obtido por extração; cascas de colza;
- e) Sementes de girassol; bagaço de girassol, obtido por extração; bagaço de girassol, parcialmente descascado, obtido por extração;
- f) Bagaço de copra (coco), obtido por pressão; bagaço de copra (coco), obtido por extração;
- g) Polpa de batata;
- h) Leveduras desidratadas;
- i) Produtos ricos em inulina (por exemplo, lascas e farinha de tupinambos);
- j) Torresmos;
- k) Produtos de soja.

- Os produtos com um teor inferior a 0,5 %, em peso, de amido não devem ser considerados como contendo amido.

No que se refere à glicose, pode ser utilizada a cromatografia líquida de alta precisão (HPLC) para a sua determinação [Regulamento (CE) n.º 904/2008 da Comissão (JO L 249 de 18.9.2008, p. 9)].»

⁽¹⁾ Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum (JO L 256 de 7.9.1987, p. 1).

⁽²⁾ JO C 76 de 4.3.2015, p. 1.

⁽³⁾ JO C 180 de 8.6.2017, p. 35.