

Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(2017/C 180/05)

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 40, na Nota Explicativa relativa à subposição da NC «**0408 99 80 Outros**», é aditado o seguinte texto:

«Esta subposição inclui produtos constituídos por ovos de aves inteiros líquidos pasteurizados (pelo menos 99 % em peso) que contenham pequenas quantidades de água adicionada e de ácido cítrico adicionado, o qual impede a descoloração. Esses produtos apresentam as características organoléticas idênticas às de um ovo de aves fresco.»

⁽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.

Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(2017/C 180/06)

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 169, após a Nota Explicativa relativa à subposição da NC «**3504 00 10 Concentrados de proteínas do leite indicados na Nota complementar 1 deste Capítulo**», é inserido o seguinte texto:

«3504 00 90 Outros

Esta subposição inclui produtos à base de plantas com um elevado teor de proteínas, superior a 85 %, em peso, calculado sobre a matéria seca. Os produtos que são excluídos são, em geral, classificados nas posições 2106 ou 2309.»

⁽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.

Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(2017/C 180/07)

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**» passa a ter a seguinte redação:

«2309 Preparações dos tipos utilizados na alimentação de animais

Ver a Nota 1 do presente Capítulo.

O teor de produtos lácteos, o teor de amido e o teor de produtos de degradação do amido (xarope de glicose, maltodextrina e xarope de maltodextrina, incluindo a glicose) são calculados em relação ao produto tal como ele se apresenta no momento da sua receção.

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

No que diz respeito ao amido e aos produtos de degradação do amido, aplica-se o seguinte:

— 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 para a determinação do teor de amido o método analítico enzimático 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 quando é 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.

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 quantitativa do amido e dos seus produtos de degradação (glicose, xarope de glicose, maltodextrina ou xarope de maltodextrina das subposições 1702 30 50, 1702 30 90, 1702 40 90, 1702 90 50 e 2106 90 55), deve aplicar-se o método estabelecido no anexo I do Regulamento (UE) n.º 118/2010 da Comissão (JO L 37 de 9.2.2010, p. 21).

⁽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.

-
- Para efeitos das subposições 2309 10 11 a 2309 10 90 e 2309 90 31 a 2309 90 96, os produtos com um teor de amido inferior a 5 %, em peso [determinado pelo método polarimétrico descrito no anexo III, parte L, do Regulamento (CE) n.º 152/2009 da Comissão ou pelo método enzimático estabelecido no anexo do Regulamento (CE) n.º 121/2008 da Comissão], não devem ser considerados como «contendo amido». Os produtos com um teor de amido e seus produtos de degradação inferior a 5 %, em peso [determinado pelo método estabelecido no anexo I do Regulamento (UE) n.º 118/2010 da Comissão], não devem ser considerados como «contendo amido, glicose, xarope de glicose, maltodextrina ou xarope de maltodextrina».
 - Pode ser utilizada a cromatografia líquida de alta precisão (HPLC) para a determinação da glicose [Regulamento (CE) n.º 904/2008 da Comissão (JO L 249 de 18.9.2008, p. 9)].»
-