

Notas explicativas da Nomenclatura Combinada das Comunidades Europeias

(2008/C 100/02)

Nos termos do segundo travessão da alínea a) do n.º 1 do artigo 9.º do 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 ⁽¹⁾, as notas explicativas da Nomenclatura Combinada das Comunidades Europeias ⁽²⁾ são modificadas como se segue:

Na página 87, o texto relativo à posição 2009 passa a ter a seguinte redacção:

«2009 Sumos de frutas (incluídos os mostos de uvas) ou de produtos hortícolas, não-fermentados, sem adição de álcool, com ou sem adição de açúcares ou de outros edulcorantes

No que respeita ao termo “sumos não-fermentados sem adição de álcool”, ver a nota 6 do presente capítulo.

No que respeita ao termo “valor Brix”, ver a nota de subposições 3 do presente capítulo.

No que respeita ao termo “teor de açúcares de adição”, ver a nota complementar 5 a) do presente capítulo.

Para aplicação da nota complementar 5 b) do presente capítulo, são considerados como tendo perdido o carácter original de sumos de frutas nos termos da posição 2009 os produtos adicionados de açúcar em quantidades tais que contenham menos de 50 %, em peso, de sumos de frutas.

Para determinar se os produtos perderam o seu carácter original após a adição de açúcar, somente as notas complementares 2 e 5 do presente capítulo devem ser aplicadas. O teor dos vários açúcares, expresso em sacarose, é determinado de acordo com a nota complementar 2 acima mencionada. Se o teor de açúcares de adição, calculado por aplicação da nota complementar 5 a) do presente capítulo, for superior a 50 %, em peso, o teor calculado de sumo de frutas será inferior a 50 %, em peso, não sendo o produto classificado na posição 2009.

A nota complementar 5 b) do presente capítulo não se aplica aos sumos de frutas naturais concentrados.

Os sumos de frutas naturais concentrados não são, portanto, excluídos da posição 2009.

No que respeita à adição de outras substâncias aos produtos da posição 2009, vejam-se as notas explicativas do SH, posição 2009.

EXEMPLO

O resultado da análise de uma amostra de sumo de laranja é o seguinte:

- valor indicado pelo refractómetro à temperatura de 20 °C: 65,3,
- teor calculado dos vários açúcares, expresso em sacarose (nota complementar 2 do presente capítulo): 62,0 (65,3 × 0,95),
- teor de açúcares de adição (nota complementar 5 do presente capítulo): 49 %, em peso (62,0 – 13),
- teor calculado de sumo da fruta: 51 %, em peso (100 – 49).

Conclusão: Considera-se que a amostra não perdeu o seu carácter original, nos termos da nota complementar 5 b) do presente capítulo, porque o teor calculado de sumo de fruta não é inferior a 50 %, em peso.»

⁽¹⁾ JO L 256 de 7.9.1987, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1352/2007 (JO L 303 de 21.11.2007, p. 3).

⁽²⁾ JO C 50 de 28.2.2006, p. 1.