Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1920

28.3.2025

Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(C/2025/1920)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates [1] werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union [2] wie folgt geändert:

*Auf Seite 65 erhält in der Erläuterung zu den KN-Unterpositionen „**1102 20 10 und 1102 20 90 von Mais**“ Absatz 1 folgende Fassung:*

„Zur Bestimmung des Fettgehalts ist gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1748/85 der Kommission (ABl. L 167 vom 27.6.1985, S. 26) die in Anhang III Teil G der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1) beschriebene Analysenmethode anzuwenden.“

*Auf Seite 105 erhält in der Erläuterung zur KN-Position „**2302 Kleie und andere Rückstände, auch in Form von Pellets, vom Sichten, Mahlen oder von anderen Bearbeitungen von Getreide oder Hülsenfrüchten**“ der letzte Absatz folgende Fassung:*

„Der Stärkegehalt wird nach dem in Anhang III Teil K der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1) beschriebenen Verfahren bestimmt und ist auf die Ware als solche zu beziehen.“

Auf Seite 105 erhält die Erläuterung zur KN-Position „**2303 Rückstände aus der Stärkegewinnung und ähnliche Rückstände, ausgelaugte Rübenschnitzel, Bagasse und andere Abfälle aus der Zuckergewinnung, Treber, Schlempen und Abfälle aus Brauereien oder Brennereien, auch in Form von Pellets**“ folgende Fassung:

„Der Stärkegehalt und der Proteingehalt werden nach den in Anhang III Teile K bzw. C der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1) beschriebenen Verfahren bestimmt.“

*Auf Seite 106 erhält in der Erläuterung zu den KN-Unterpositionen **„2303 10 11 und 2303 10 19 Rückstände aus der Maisstärkegewinnung (ausgenommen eingedicktes Maisquellwasser) mit einem auf die Trockenmasse bezogenen Proteingehalt von**“* Absatz 4 folgende Fassung:

„Derartige Erzeugnisse gehören nur dann hierher, wenn ihr Stärkegehalt, bestimmt nach der Methode gemäß Anhang III Teil K der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1) und bezogen auf die Trockenmasse, 28 GHT nicht übersteigt und ihr Fettgehalt, bestimmt nach der Methode gemäß Anhang III Teil G der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1) und bezogen auf die Trockenmasse, 4,5 GHT nicht übersteigt.“

*Auf Seite 108 erhält in der Erläuterung zur KN-Position „**2309 Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art**“ der Wortlaut von Absatz 4 zweiter Gedankenstrich folgende Fassung:*

„Zur Bestimmung des Stärkegehalts wird das in Anhang III Teil K der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1) beschriebene polarimetrische Verfahren (auch ‚abgewandeltes Ewers-Verfahren‘ genannt) angewendet.

Ist das polarimetrische Verfahren nicht anwendbar, z. B. weil Stoffe wie die nachstehend aufgeführten in bedeutenden Mengen vorliegen, wird der Stärkegehalt nach der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 121/2008 der Kommission (ABl. L 37 vom 12.2.2008, S. 3) beschriebenen enzymatischen Analysemethode bestimmt. Diese Methode kann auch bei Futtermitteln mit weniger als 1 % Stärke angewandt werden.

[1] Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

[2] ABl. C 119 vom 29.3.2019, S. 1.

Die folgenden spezifischen Stoffe führen bei Anwendung des polarimetrischen Verfahrens erwiesenermaßen zu Interferenzen:

a) (Zucker-)Rübenerzeugnisse wie z. B. (Zucker-)Rübenpülpe, (Zucker-)Rübenmelasse, (Zucker-)Rübenpülpe-melassiert, (Zucker-)Rübenvinasse, (Rüben-)Zucker;

b) Zitruspülpe;

c) Leinsamen; Leinkuchen; Leinextraktionsschrot;

d) Rapssamen; Rapskuchen; Rapsextraktionsschrot; Rapsschalen;

e) Sonnenblumensaat; Sonnenblumenextraktionsschrot; Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat;

f) Kokoskuchen; Kokosextraktionsschrot,

g) Kartoffelpülpe;

h) Trockenhefe;

i) Erzeugnisse mit hohem Inulingehalt (z. B. Topinambur-Chips und -Mehl);

j) Grieben;

k) Sojabohnenerzeugnisse.“