Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/1920

28.3.2025

Επεξηγηματικές σημειώσεις της Συνδυασμένης Ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης

(C/2025/1920)

Δυνάμει του άρθρου 9 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου [1], οι Επεξηγηματικές Σημειώσεις της Συνδυασμένης Ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης [2] τροποποιούνται ως εξής:

Στη σελίδα 65, στην επεξηγηματική σημείωση για τις διακρίσεις ΣΟ «1102 20 10 και 1102 20 90 Αλεύρι καλαμποκιού», το πρώτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Για τον καθορισμό της περιεκτικότητας σε λιπαρές ύλες, πρέπει να εφαρμοστεί, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1748/85 της Επιτροπής (ΕΕ L 167 της 27.6.1985, σ. 26), η αναλυτική μέθοδος που περιλαμβάνεται στο παράρτημα III, μέρος Ζ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 152/2009 της Επιτροπής (ΕΕ L 54 της 26.2.2009, σ. 1).»

Στη σελίδα 105, στην επεξηγηματική σημείωση για την κλάση ΣΟ «2302 Πίτουρα εν γένει και άλλα υπολείμματα, έστω και συσσωματωμένα με μορφή σβόλων, από το κοσκίνισμα, το άλεσμα ή άλλες κατεργασίες δημητριακών ή οσπριοειδών», το τελευταίο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άμυλο (στο προϊόν ως έχει) εφαρμόζεται η μέθοδος που περιγράφεται στο παράρτημα III, μέρος ΙΑ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 152/2009 της Επιτροπής (ΕΕ L 054 της 26.2.2009, σ. 1).»

*Στη σελίδα 105, η επεξηγηματική σημείωση για την κλάση ΣΟ «**2303 Κατάλοιπα αμυλοποιίας και παρόμοια κατάλοιπα, πολτοί τεύτλων, υπολείμματα ζαχαροκάλαμου και άλλα απορρίμματα ζαχαροποιίας, υπολείμματα και απορρίμματα ζυθοποιίας ή οινοπνευματοποιίας, έστω και συσσωματωμένα με μορφή σβόλων**», αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:*

«Για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άμυλο και πρωτεΐνες εφαρμόζονται οι μέθοδοι που περιγράφονται στο παράρτημα III, μέρη ΙΑ και Γ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 152/2009 της Επιτροπής (ΕΕ L 054 της 26.2.2009, σ. 1).»

*Στη σελίδα 106, στην επεξηγηματική σημείωση για τις διακρίσεις ΣΟ «**2303 10 11 και 2303 10 19 Κατάλοιπα της αμυλοποιίας του καλαμποκιού (με εξαίρεση τα συμπυκνωμένα νερά μουσκέματος), περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, που μετριέται σε ξερή ύλη**», το τέταρτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:*

«Στις διακρίσεις αυτές υπάγονται μόνο τα προϊόντα τα οποία έχουν περιεκτικότητα σε άμυλο κατώτερη ή ίση με 28 % κατά βάρος σε ξερή ύλη, σύμφωνα με τη μέθοδο που περιλαμβάνεται στο παράρτημα III, μέρος ΙΑ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 152/2009 της Επιτροπής (ΕΕ L 54 της 26.2.2009, σ. 1) και περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες κατώτερη ή ίση με 4,5 % κατά βάρος σε ξερή ύλη σύμφωνα με τη μέθοδο που περιλαμβάνεται στο παράρτημα III, μέρος Ζ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 152/2009 της Επιτροπής (ΕΕ L 54 της 26.2.2009, σ. 1).»

*Στη σελίδα 108, στην επεξηγηματική σημείωση για την κλάση ΣΟ «**2309 Παρασκευάσματα των τύπων που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή των ζώων**», το υφιστάμενο κείμενο του τέταρτου εδαφίου, δεύτερη περίπτωση, αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:*

«Για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άμυλο πρέπει να εφαρμόζεται η πολωσιμετρική μέθοδος (καλούμενη επίσης τροποποιημένη μέθοδος Ewers), η οποία περιγράφεται στο παράρτημα III, μέρος ΙΑ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 152/2009 της Επιτροπής (ΕΕ L 54 της 26.2.2009, σ. 1).

Όταν δεν είναι δυνατή η εφαρμογή της πολωσιμετρικής μεθόδου, π.χ. λόγω της παρουσίας σε σημαντικές ποσότητες υλικών όπως αυτά που παρατίθενται στη συνέχεια, πρέπει να εφαρμόζεται η ενζυμική μέθοδος ανάλυσης για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άμυλο η οποία καθορίζεται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 121/2008 της Επιτροπής (ΕΕ L 37 της 12.2.2008, σ. 3). Η μέθοδος αυτή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για ζωοτροφές που περιέχουν λιγότερο από 1 % άμυλο.

[1] Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου, της 23ης Ιουλίου 1987, για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο (ΕΕ L 256 της 7.9.1987, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

[2] ΕΕ C 119 της 29.3.2019, σ. 1.

Οι ακόλουθες συγκεκριμένες πρώτες ύλες είναι γνωστό ότι προκαλούν παράσιτα κατά την εφαρμογή της πολωσιμετρικής μεθόδου:

α) προϊόντα (ζαχαρο)τεύτλων, όπως πολτός (ζαχαρο)τεύτλων, μελάσα (ζαχαρο)τεύτλων, μελασωμένος πολτός (ζαχαρο)τεύτλων, βινάσα (ζαχαρο)τεύτλων, ζάχαρη από ζαχαρότευτλα·

β) πολτός εσπεριδοειδών·

γ) λιναρόσπορος· πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου· πλακούντες εκχυλισμένου λιναρόσπορου·

δ) σπόροι κράμβης· πλακούντες έκθλιψης κραμβόσπορων· πλακούντες εκχυλισμένων κραμβόσπορων· φλοιοί κραμβόσπορων·

ε) ηλιανθόσπορος· πλακούντες εκχυλισμένου ηλιανθόσπορου· πλακούντες εκχυλισμένου μερικώς αποφλοιωμένου ηλιανθόσπορου·

στ) πλακούντες έκθλιψης φοινικοκαρυάς· πλακούντες εκχυλισμένης φοινικοκαρυάς·

ζ) πολτός πατάτας·

η) αφυδατωμένη μαγιά·

θ) προϊόντα πλούσια σε ινουλίνη (π.χ. τεμάχια και σιμιγδάλια κολοκασίου)·

ι) υπολείμματα ζωικού λίπους·

ια) προϊόντα σόγιας.»