Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/1920

28.3.2025

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(C/2025/1920)

En vertu de l'article 9, paragraphe 1, point a), du règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil [1], les notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne [2] sont modifiées comme suit:

À la page 65, dans la note explicative relative aux sous-positions de la NC «1102 20 10 et 1102 20 90 Farine de maïs», le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Pour la détermination de la teneur en matières grasses, il y a lieu d'appliquer, conformément au règlement (CEE) nº 1748/85 de la Commission (JO L 167 du 27.6.1985, p. 26), la méthode analytique reprise dans l'annexe III, point G, du règlement (CE) nº 152/2009 de la Commission (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1).»

À la page 105, dans la note explicative relative à la position NC «2302 Sons, remoulages et autres résidus, même agglomérés sous forme de pellets, du criblage, de la mouture ou d'autres traitements des céréales ou des légumineuses», le dernier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Pour la détermination de la teneur en amidon (sur le produit tel quel), il y a lieu d'appliquer la méthode reprise à l'annexe III, point K, du règlement (CE) nº 152/2009 de la Commission (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1).»

*À la page 105, la note explicative relative à la position NC «**2303 Résidus d'amidonnerie et résidus similaires, pulpes de betteraves, bagasses de cannes à sucre et autres déchets de sucrerie, drêches et déchets de brasserie ou de distillerie, même agglomérés sous forme de pellets**» est remplacée par le texte suivant:*

«Pour la détermination de la teneur en amidon et en protéines, il y a lieu d'appliquer les méthodes reprises à l'annexe III, points K et C, du règlement (CE) nº 152/2009 de la Commission (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1).»

*À la page 106, dans la note explicative des sous-positions NC «**2303 10 11 et 2303 10 19 Résidus de l'amidonnerie du maïs (à l'exclusion des eaux de trempe concentrées), d'une teneur en protéines, calculée sur la matière sèche**», le quatrième alinéa est remplacé par le texte suivant:*

«Ne relèvent de ces sous-positions que les produits ayant une teneur en amidon inférieure ou égale à 28 % en poids calculée sur la matière sèche, selon la méthode reprise à l'annexe III, point K, du règlement (CE) nº 152/2009 de la Commission (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1), et une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 4,5 % en poids calculée sur la matière sèche, selon la méthode reprise à l'annexe III, point G, du règlement (CE) nº 152/2009 de la Commission (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1).»

*À la page 108, dans la note explicative relative à la position NC «**2309 Préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux**», le texte existant du quatrième alinéa, deuxième tiret, est remplacé par le texte suivant:*

«Pour la détermination de la teneur en amidon ou en fécule, il y a lieu d'appliquer la méthode polarimétrique (également appelée méthode polarimétrique Ewers modifiée) reprise à l'annexe III, point K, du règlement (CE) nº 152/2009 de la Commission (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1).

Lorsque la méthode polarimétrique n'est pas applicable, par exemple en présence de proportions significatives de matières telles que celles énumérées ci-après, il y a lieu d'employer la méthode d'analyse enzymatique pour la détermination de la teneur en amidon ou en fécule établie à l'annexe du règlement (CE) nº 121/2008 de la Commission (JO L 37 du 12.2.2008, p. 3). Cette méthode peut être utilisée pour des aliments pour animaux contenant moins de 1 % d'amidon.

[1] Règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256 du 7.9.1987, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

[2] JO C 119 du 29.3.2019, p. 1.

Les matières spécifiques suivantes sont réputées donner lieu à des interférences lors de l'application de la méthode polarimétrique:

a) sous-produits de betterave (sucrière) tels que la pulpe de betterave (sucrière), la mélasse de betterave (sucrière), la pulpe de betterave (sucrière) mélassée, la vinasse de betterave (sucrière), le sucre (de betterave);

b) pulpe d'agrumes;

c) graines de lin; tourteau de pression de graines de lin; tourteau d'extraction de graines de lin;

d) graine de colza; tourteau de pression de colza; tourteau d'extraction de colza; pellicules de colza;

e) graines de tournesol; tourteau d'extraction de tournesol; tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué;

f) tourteau de pression de coprah; tourteau d'extraction de coprah;

g) pulpe de pommes de terre;

h) levures déshydratées;

i) produits riches en inuline (par exemple, cossettes et farine de topinambour);

j) cretons;

k) produits à base de soja.»