C/2025/1920

28.3.2025

Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea

(C/2025/1920)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio [1], le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea [2] sono così modificate:

A pagina 65, nella nota esplicativa delle sottovoci NC «1102 20 10 e 1102 20 90 Farina di granturco», il primo paragrafo è sostituito dal seguente:

«Per la determinazione del tenore in sostanze grasse occorre applicare, conformemente al regolamento (CEE) n. 1748/85 della Commissione (GU L 167 del 27.6.1985, pag. 26), il metodo di analisi di cui all'allegato III, parte G, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).»

A pagina 105, nella nota esplicativa della voce NC «2302 Crusche, stacciature ed altri residui, anche agglomerati in forma di pellets, della vagliatura, della molitura o di altre lavorazioni dei cereali o dei legumi», l'ultimo paragrafo è sostituito dal seguente:

«Per determinare il tenore in amido (sul prodotto tal quale), occorre applicare il metodo descritto nell'allegato III, parte K, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).»

*A pagina 105, la nota esplicativa della voce NC «**2303 Residui della fabbricazione degli amidi e residui simili, polpe di barbabietole, cascami di canne da zucchero ed altri cascami della fabbricazione dello zucchero, avanzi della fabbricazione della birra o della distillazione degli alcoli, anche agglomerati in forma di pellets**», è sostituita dalla seguente:*

«Per determinare i tenori in amido e in proteine, occorre applicare i metodi descritti nell'allegato III, parti K e C, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).»

*A pagina 106, nella nota esplicativa delle sottovoci NC «**2303 10 11 e 2303 10 19 Residui della fabbricazione degli amidi di granturco (escluse le acque di macerazione concentrate), aventi tenore di proteine, calcolato sulla sostanza secca**», il quarto paragrafo è sostituito dal seguente:*

«Rientrano in queste sottovoci soltanto i prodotti aventi un tenore di amido inferiore o uguale a 28 % in peso calcolato sulla materia secca secondo il metodo descritto nell'allegato III, parte K, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1), ed un tenore in materie grasse inferiore o uguale a 4,5 % in peso calcolato sulla materia secca secondo il metodo descritto nell'allegato III, parte G, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).»

*A pagina 108, nella nota esplicativa della voce NC «**2309 Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali»,** il testo esistente del quarto paragrafo, secondo trattino, è sostituito dal testo seguente:*

«Per la determinazione del tenore di amido si applica il metodo polarimetrico (detto anche metodo Ewers modificato) quale descritto nell'allegato III, parte K, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).

Ove il metodo polarimetrico non sia applicabile, ad esempio a causa della presenza di quantità significative di sostanze come quelle elencate di seguito, si applica il metodo di analisi enzimatico per la determinazione del tenore di amido di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 121/2008 della Commissione (GU L 37 del 12.2.2008, pag. 3). Questo metodo può essere utilizzato anche per gli alimenti per animali contenenti meno dell'1 % di amido.

[1] Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

[2] GU C 119 del 29.3.2019, pag. 1.

È noto che le sostanze specifiche seguenti danno luogo ad interferenze quando si applica il metodo polarimetrico:

a) prodotti della barbabietola (da zucchero), come polpa di barbabietola (da zucchero), melasse di barbabietola (da zucchero), polpa di barbabietola (da zucchero) melassata, borlanda di barbabietola (da zucchero), zucchero di barbabietola;

b) pastazzo di agrumi;

c) semi di lino; panello di lino; farina di estrazione di lino;

d) semi di colza; panello di colza; farina di estrazione di colza; corteccia di colza;

e) semi di girasole; farina di estrazione di girasole; farina di estrazione di girasole, parzialmente decorticato;

f) panello di copra; farina di estrazione di copra;

g) polpa di patate;

h) lievito disidratato;

i) prodotti ricchi di inulina (ad esempio fettucce e farina di topinambur);

j) ciccioli;

k) prodotti a base di soia.»