Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6343

21.11.2025

**Επεξηγηματικές σημειώσεις της Συνδυασμένης Ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης**

(C/2025/6343)

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

«Όσον αφορά το άμυλο, τη γλυκόζη και τη μαλτοδεξτρίνη, ισχύουν τα ακόλουθα:

— Σε περίπτωση που η παρουσία αμύλου δεν είναι προφανής, μπορεί να χρησιμοποιείται ποιοτική μικροσκοπική μέθοδος ή ποιοτική δοκιμή χρωματισμού με διάλυμα ιωδίου για την επαλήθευση της παρουσίας του αμύλου.

— Για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άμυλο, γλυκόζη και μαλτοδεξτρίνη, μετράται η ποσότητα της συνολικής γλυκόζης. Η συνολική γλυκόζη ορίζεται ως το άθροισμα όλης της γλυκόζης σε ένα δείγμα, συμπεριλαμβανομένης τόσο της αρχικά υπάρχουσας ελεύθερης γλυκόζης όσο και της γλυκόζης που παράγεται από την ενζυμική υδρόλυση αμύλου ή μαλτοδεξτρίνης στο δείγμα, εκφραζόμενο σε γλυκόζη. Ο προσδιορισμός της συνολικής γλυκόζης πραγματοποιείται με τη χρήση τροποποιημένης εκδοχής της ενζυμικής μεθόδου ανάλυσης που καθορίζεται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 121/2008 της Επιτροπής (ΕΕ L 37 της 12.2.2008, σ. 3). Η τροποποίηση συνίσταται στην παράλειψη του σταδίου έκπλυσης με αιθανόλη 40 % κατά την προετοιμασία του δείγματος και στον υπολογισμό μόνο των αποτελεσμάτων της υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC) για την περιεκτικότητα σε γλυκόζη [% κατά βάρος, βλ. παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 121/2008 της Επιτροπής (ΕΕ L 37 της 12.2.2008, σ. 3), σημείο 7.1], η οποία αντιστοιχεί στη συνολική γλυκόζη όπως ορίζεται ανωτέρω.

Προϊόντα με συνολική κατά βάρος περιεκτικότητα σε γλυκόζη χαμηλότερη από 0,5 % δεν θα πρέπει να θεωρούνται ότι περιέχουν άμυλο, γλυκόζη ή μαλτοδεξτρίνη.

— Όταν η συνολική κατά βάρος περιεκτικότητα σε γλυκόζη είναι άνω του 9 % ή όταν είναι γνωστό ότι το δείγμα περιέχει άμυλο 10 % κατά βάρος ή περισσότερο, η πραγματική περιεκτικότητα σε άμυλο προσδιορίζεται με την πολωσιμετρική μέθοδο (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).

Οι συγκεκριμένες πρώτες ύλες που καθορίζονται παρακάτω είναι γνωστό ότι παρεμποδίζουν 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) λιναρόσποροι· πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορων· πλακούντες εκχυλισμένων λιναρόσπορων·

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

ε) ηλιανθόσποροι· πλακούντες εκχυλισμένων ηλιανθόσπορων· πλακούντες εκχυλισμένων μερικώς αποφλοιωμένων ηλιανθόσπορων·

στ) πλακούντες έκθλιψης φοινικοκαρυάς· πλακούντες εκχυλισμένης φοινικοκαρυάς·

ζ) πολτός πατάτας·

[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.

η) αφυδατωμένη μαγιά·

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

ι) υπολείμματα ζωικού λίπους·

ια) προϊόντα σόγιας.»