C/2025/6343

21.11.2025

Notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea

(C/2025/6343)

De conformidad con el artículo 9, apartado 1, letra a), del Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo ([1]), las notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea ([2]) se modifican como sigue:

En la página 108, en la nota explicativa de la partida NC «2309», «Preparaciones del tipo de las utilizadas para la alimentación de los animales», el texto actual de los párrafos cuarto y quinto se sustituye por el texto siguiente:

«Por lo que respecta al almidón, la glucosa y la maltodextrina, se aplicará lo siguiente:

— Cuando no resulte evidente la presencia de almidón, podrá utilizarse un método cualitativo mediante microscopía o un ensayo cualitativo mediante coloración con una solución de yodo para determinar dicha presencia.

— Para determinar el contenido de almidón, glucosa y maltodextrina, se mide la cantidad de glucosa total. La glucosa total se define como la suma de toda la glucosa de una muestra, incluida tanto la glucosa libre inicialmente presente como la glucosa generada por la hidrólisis enzimática del almidón o de la maltodextrina en la muestra, expresada en glucosa. La determinación de la glucosa total se llevará a cabo utilizando una versión modificada del método analítico enzimático especificado en el anexo del Reglamento (CE) n.º 121/2008 de la Comisión (DO L 37 de 12.2.2008, p. 3). La modificación consiste en omitir la fase de lavado con etanol al 40 % durante la preparación de la muestra y calcular únicamente los resultados de la cromatografía de líquidos de alta resolución (HPLC) respecto al contenido de glucosa [% en peso, véase el anexo del Reglamento (CE) n.º 121/2008 de la Comisión (DO L 37 de 12.2.2008, p. 3, punto 7.1)], que representa la glucosa total tal como se ha definido anteriormente.

No se considerará que los productos con un contenido total de glucosa inferior al 0,5 % en peso contengan almidón, glucosa o maltodextrina.

— Cuando el contenido total de glucosa sea superior al 9 % en peso o cuando se sepa que la muestra contiene el 10 % en peso de almidón, el contenido real de almidón se determinará utilizando el método polarimétrico (también denominado método Ewers modificado) establecido en la parte K del anexo III del Reglamento (CE) n.º 152/2009 de la Comisión (DO L 54 de 26.2.2009, p. 1).

Si el método polarimétrico no es aplicable, por ejemplo, debido a la presencia de cantidades importantes de componentes como los enumerados a continuación, procederá aplicar el método de análisis enzimático para la determinación del contenido de almidón previsto en el anexo del Reglamento (CE) n.º 121/2008 de la Comisión (DO L 37 de 12.2.2008, p. 3).

Los siguientes componentes específicos producen interferencias al aplicarse el método polarimétrico:

a) productos derivados de la remolacha (azucarera) como la pulpa de remolacha (azucarera); la melaza de remolacha (azucarera); la pulpa de remolacha (azucarera) melazada; la vinaza de remolacha (azucarera); el azúcar (de remolacha);

b) pulpa de cítricos;

c) linaza, torta de presión de linaza, extracto de linaza;

d) semillas de colza, torta de presión de semillas de colza, extracto de semillas de colza, cáscaras de semillas de colza;

e) semillas de girasol, extracto de semillas de girasol, extracto de semillas de girasol parcialmente peladas;

f) torta de presión de copra, extracto de copra;

g) pulpa de patata;

([1]) Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común (DO L 256 de 7.9.1987, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

([2]) DO C 119 de 29.3.2019, p. 1.

h) levadura deshidratada;

i) productos ricos en inulina (por ejemplo, rodajas y harina de patacas);

j) chicharrones;

k) productos a base de soja.».