Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/6343

21.11.2025

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(C/2025/6343)

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 108, dans la note explicative relative à la position NC «**2309 Préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux**», les quatrième et cinquième alinéas du texte existant sont remplacés par le texte suivant:*

«Pour l'amidon ou la fécule, le glucose et la maltodextrine, les dispositions suivantes s'appliquent:

— Lorsque la présence d'amidon ou de fécule n'est pas évidente, il est possible d'utiliser une méthode qualitative par microscopie ou un test qualitatif de coloration avec une solution d'iode afin de s'assurer de la présence d'amidon ou de fécule.

— Pour la détermination de la teneur en amidon ou en fécule, en glucose et en maltodextrine, on mesure la quantité de glucose total. Le glucose total se définit comme la somme de tous les glucoses présents dans un échantillon, ce qui inclut à la fois le glucose libre initialement présent et le glucose généré par l'hydrolyse enzymatique de l'amidon ou de la fécule ou de la maltodextrine contenus dans l'échantillon, exprimée en glucose. Le glucose total est déterminé en ayant recours à une version modifiée de la méthode d'analyse enzymatique spécifiée à l'annexe du règlement (CE) nº 121/2008 de la Commission (JO L 37 du 12.2.2008, p. 3). La modification consiste à omettre l'étape de lavage avec 40 % d'éthanol lors de la préparation de l'échantillon et à calculer uniquement les résultats de la chromatographie liquide à haute performance (CLHP) pour la teneur en glucose [% en poids, voir l'annexe du règlement (CE) nº 121/2008 de la Commission (JO L 37 du 12.2.2008, p. 3, point 7.1)], qui représente le glucose total tel que défini ci-dessus.

Les produits dont la teneur en glucose total est inférieure à 0,5 % en poids ne doivent pas être considérés comme contenant de l'amidon ou de la fécule, du glucose ou de la maltodextrine.

— Lorsque la teneur en glucose total est supérieure à 9 % en poids, ou lorsque l'on considère que l'échantillon contient 10 % en poids ou plus d'amidon ou de fécule, la teneur réelle en amidon ou en fécule est déterminée selon la méthode polarimétrique (également appelée méthode Ewers modifiée) établie 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).

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) graines 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;

[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.

h) levures déshydratées;

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

j) cretons;

k) produits à base de soja.»