Jornal Oficial
da União Europeia

PT
Série C

C/2025/6343

21.11.2025

Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(C/2025/6343)

Nos termos do artigo 9.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho [1], as Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia [2] são alteradas do seguinte modo:

*Na página 108, na nota explicativa relativa à posição da NC «**2309 Preparações do tipo utilizado na alimentação de animais**», o texto do quarto e quinto parágrafos passa a ter a seguinte redação:*

«No que diz respeito ao amido, à glicose e à maltodextrina, aplica-se o seguinte:

— Caso não esteja comprovada a presença de amido, pode ser utilizado um método qualitativo por microscopia ou um teste qualitativo de coloração com solução de iodo para verificar a presença de amido.

— Para a determinação do teor de amido, glicose e maltodextrina, mede-se a quantidade de glicose total. A glicose total é definida como a soma de toda a glicose de uma amostra, incluindo tanto a glicose livre originalmente presente como a glicose gerada pela hidrólise enzimática do amido ou da maltodextrina na amostra, expressa como glicose. A determinação da glicose total deve ser efetuada utilizando uma versão modificada do método analítico enzimático especificado no anexo do Regulamento (CE) n.º 121/2008 da Comissão (JO L 37 de 12.2.2008, p. 3). A modificação consiste em omitir a fase de lavagem com etanol a 40 % durante a preparação da amostra e calcular apenas os resultados da cromatografia líquida de alta resolução (HPLC) para o teor de glicose (% em peso), ver anexo do Regulamento (CE) n.º 121/2008 da Comissão (JO L 37 de 12.2.2008, p. 3, ponto 7.1), que representa a glicose total tal como acima definida.

Os produtos com um teor total de glicose inferior a 0,5 %, em peso, não devem ser considerados como contendo amido, glicose ou maltodextrina.

— Caso o teor total de glicose for superior a 9 %, em peso, ou se se souber que a amostra contém 10 % ou mais, em peso, de amido, o teor efetivo de amido é determinado pelo método polarimétrico (também chamado método de Ewers modificado) descrito no anexo III, parte K, do Regulamento (CE) n.º 152/2009 da Comissão (JO L 54 de 26.2.2009, p. 1).

Nos casos em que o método polarimétrico não é aplicável, por exemplo, devido à presença em quantidades significativas de matérias-primas tais como as enumeradas a seguir, deve aplicar-se para a determinação do teor de amido o método analítico enzimático estabelecido no anexo do Regulamento (CE) n.º 121/2008 da Comissão (JO L 37 de 12.2.2008, p. 3).

As seguintes matérias-primas específicas são conhecidas por produzirem interferências quando é aplicado o método polarimétrico:

a) Produtos derivados da beterraba (sacarina), tais como polpa de beterraba (sacarina), melaço de beterraba (sacarina), polpa de beterraba (sacarina) melaçada, vinhaça de beterraba (sacarina), açúcar (de beterraba);

b) Polpa de citrinos;

c) Sementes de linho; bagaço de linho, obtido por pressão; bagaço de linho, obtido por extração;

d) Colza; bagaço de colza, obtido por pressão; bagaço de colza, obtido por extração; cascas de colza;

e) Sementes de girassol; bagaço de girassol, obtido por extração; bagaço de girassol, parcialmente descascado, obtido por extração;

f) Bagaço de copra (coco), obtido por pressão; bagaço de copra (coco), obtido por extração;

g) Polpa de batata;

[1] Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum (JO L 256 de 7.9.1987, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

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

h) Leveduras desidratadas;

i) Produtos ricos em inulina (por exemplo, lascas e farinha de tupinambos);

j) Torresmos;

k) Produtos de soja.»