IT

Note esplicative alla nomenclatura combinata delle Comunità europee

(2008/C 41/03)

Ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), secondo trattino, del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (¹), le note esplicative della nomenclatura combinata delle Comunità europee (²) sono modificate come segue:

A pagina 101, il testo della voce 2309 è sostituito dal seguente:

2309 Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali

«Vedi la nota 1 del presente capitolo.

Per la determinazione del tenore di amido si applica il metodo polarimetrico (detto anche metodo Ewers modificato) quale descritto nell'allegato I, punto 1, della direttiva 72/199/CEE (GU L 123 del 29.5.1972, pag. 6).

Il tenore, in peso, di amido delle preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali ai sensi della voce 2309 è determinato utilizzando il metodo di analisi enzimatico di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 121/2008 (GU L 37 del 12.2.2008, pag. 3), qualora siano presenti in quantità significative le seguenti materie prime per mangimi:

- 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.

Nel caso in cui non sia possibile stabilire la presenza di amido in una preparazione del tipo utilizzato per l'alimentazione degli animali ai sensi della voce 2309, è possibile, per verificare tale presenza, ricorrere ad un metodo qualitativo per microscopia.

Per quel che concerne i termini "prodotti lattieri", vedi la nota complementare 4 del presente capitolo. Il tenore di prodotti lattiero-caseari e il tenore in amido o fecola sono calcolati sul prodotto tal quale.»

 ⁽¹) GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1352/2007 (GU L 303 del 21.11.2007, pag. 3).

^{21.11.2007,} pag. 3). (2) GU C 50 del 28.2.2006, pag. 1.