

**Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea**

(2018/C 34/09)

Con un avviso pubblicato nella Gazzetta ufficiale C 180 dell'8 giugno 2017 la nota esplicativa della voce «**2309 Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali**» era stata sostituita da un nuovo testo. Tale testo non era del tutto accurato e deve a sua volta essere sostituito; non deve essere considerato affidabile.

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio <sup>(1)</sup>, le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea <sup>(2)</sup> sono così modificate:

A pagina 106, la nota esplicativa della voce «**2309 Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali**», quale modificata <sup>(3)</sup>, è sostituita dal testo seguente:

**«2309 Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali**

Cfr. la nota 1 del presente capitolo.

Per quel che concerne i termini “prodotti lattiero-caseari”, cfr. la nota complementare 4 del presente capitolo.

Il tenore di prodotti lattiero-caseari, il tenore di amido o fecola e il tenore di glucosio, sciroppo di glucosio, maltodestrina e sciroppo di maltodestrina sono calcolati sul prodotto tal quale a prescindere dalla loro origine.

Per quanto riguarda l'amido o fecola si applica quanto segue.

— Nel caso in cui non sia evidente la presenza di amido, è possibile, per verificare tale presenza, ricorrere a un metodo qualitativo tramite microscopia o a un test qualitativo di colorazione con soluzione di iodio.

— Per la determinazione del tenore di amido si applica il metodo polarimetrico (detto anche metodo Ewers modificato) descritto nell'allegato III, parte L, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).

Ove il metodo polarimetrico non sia applicabile, ad esempio a causa della presenza di quantità significative di sostanze come quelle elencate di seguito, si applica il metodo di analisi enzimatico per la determinazione del tenore di amido di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 121/2008 della Commissione (GU L 37 del 12.2.2008, pag. 3).

È noto che le sostanze specifiche seguenti danno luogo ad interferenze quando si applica il metodo polarimetrico:

- 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; pannello di lino; farina di estrazione di lino;
- d) semi di colza; pannello 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) pannello 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;
- k) prodotti a base di soia.

— I prodotti con un tenore inferiore allo 0,5 %, in peso, di amido non devono essere considerati prodotti contenenti amido.

Per la determinazione del glucosio può essere utilizzata la cromatografia di alta precisione in fase liquida (HPLC) [regolamento (CE) n. 904/2008 della Commissione (GU L 249 del 18.9.2008, pag. 9)].»

<sup>(1)</sup> Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1).

<sup>(2)</sup> GU C 76 del 4.3.2015, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU C 180 dell'8.6.2017, pag. 35.