

Noty wyjaśniające do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej

(C/2025/6343)

Zgodnie z art. 9 ust. 1 lit. a) rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87⁽¹⁾ w Notach wyjaśniających do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej⁽²⁾ wprowadza się następujące zmiany:

na stronie 108 w notce wyjaśniającej do pozycji CN „**2309 Preparaty, w rodzaju stosowanych do karmienia zwierząt**” dotychczasowa treść akapitu czwartego i piątego otrzymuje brzmienie:

„Odnosnie do skrobi, glukozy i maltodekstryny zastosowanie ma, co następuje:

- W sytuacji gdy nie jest oczywiste, czy jest obecna skrobia, aby to sprawdzić, można zastosować jakościową metodę mikroskopową lub jakościowy test barwnikowy przy użyciu roztworu jodu.
- Do oznaczenia zawartości skrobi, glukozy i maltodekstryny mierzy się ilość całkowitej glukozy. Całkowitą glukozę definiuje się jako sumę całej glukozy w próbce, w tym zarówno pierwotnie obecnej wolnej glukozy, jak i glukozy wytworzonej w wyniku enzymatycznej hydrolizy skrobi lub maltodekstryny w próbce, wyrażonej jako glukoza. Oznaczanie całkowitej glukozy przeprowadza się przy użyciu zmodyfikowanej wersji enzymatycznej metody analitycznej określonej w załączniku do rozporządzenia Komisji (WE) nr 121/2008 (Dz.U. L 37 z 12.2.2008, s. 3). Modyfikacja polega na pominięciu etapu przemycia 40 % etanolem podczas przygotowywania próbki i obliczeniu jedynie wyników wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) dla zawartości glukozy (% masy, zobacz załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 121/2008 (Dz.U. L 37 z 12.2.2008, s. 3, pkt 7.1)), która stanowi całkowitą glukozę określoną powyżej.

Produktów zawierających mniej niż 0,5 % masy całkowitej glukozy nie należy uważać za produkty zawierające skrobię, glukozę lub maltodekstrynę.

- W przypadku gdy zawartość całkowitej glukozy wynosi więcej niż 9 % masy lub gdy wiadomo, że próbka zawiera 10 % masy skrobi lub więcej, rzeczywista zawartość skrobi jest oznaczana metodą polarymetryczną (zwaną również zmodyfikowaną metodą Ewersa) określoną w załączniku III, część K do rozporządzenia Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz.U. L 54 z 26.2.2009, s. 1).

W sytuacji gdy metoda polarymetryczna nie ma zastosowania, np. z uwagi na obecność znacznej ilości materiałów takich jak te wymienione poniżej, w celu oznaczenia zawartości skrobi należy stosować enzymatyczną metodę analityczną, określoną w załączniku do rozporządzenia Komisji (WE) nr 121/2008 (Dz.U. L 37 z 12.2.2008, s. 3).

Wiadomo, że wymienione poniżej specyficzne materiały powodują zakłócenia przy stosowaniu metody polarymetrycznej:

- a) produkty z buraków (cukrowych), takie jak wysłodki buraczane (z buraków cukrowych), melasa z buraków (cukrowych), wysłodki buraczane melasowane (z buraków cukrowych), wywar melasowy (z buraków cukrowych), cukier (z buraków cukrowych);
- b) pulpa cytrusowa;
- c) nasiona lnu; makuch lniany; śruta poekstrakcyjna lniana;
- d) nasiona rzepaku; makuch rzepakowy; śruta poekstrakcyjna rzepakowa; łuski nasion rzepaku;
- e) nasiona słonecznika; śruta poekstrakcyjna słonecznikowa; śruta poekstrakcyjna słonecznikowa z częściowo obłuszczonych nasion słonecznika;
- f) makuch z kopry; śruta poekstrakcyjna z kopry;
- g) pulpa ziemniaczana;

⁽¹⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej (Dz.U. L 256 z 7.9.1987, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj>).

⁽²⁾ Dz.U. C 119 z 29.3.2019, s. 1.

- h) drożdże odwodnione;
 - i) produkty bogate w inulinę (np. chipsy i mączka z topinamburu);
 - j) skwarki,
 - k) produkty sojowe.”.
-