

(SCR/28/sept. 2003)
(RSC/28/Sept. 2003)

ANNEXE

REMANIEMENT EVENTUEL DE LA NOMENCLATURE STRUCTUREE ET DES
NOTES EXPLICATIVES DU N° 39.07 EN CE QUI CONCERNE LE
POLY(ACIDE LACTIQUE)
(PROPOSITION DE L'ADMINISTRATION DES ETATS-UNIS
(Point III.B.3 de l'ordre du jour)

ANNEX

POSSIBLE AMENDMENT OF THE STRUCTURED NOMENCLATURE AND THE
EXPLANATORY NOTE TO HEADING 39.07 REGARDING POLY(LACTIC ACID)
(Item III.B.3 on Agenda)

PROCEDURE DE L'ARTICLE 16
A. AMENDEMENT DE LA NOMENCLATURE

CHAPITRE 39.

N° 39.07. Nouvelle sous-position 3907.70.

Ajouter la nouvelle sous-position ci-après :

“ 3907.70 - Poly(acide lactique) [polylactide]”.

°
° °

B. MODIFICATION DES NOTES EXPLICATIVES

CHAPITRE 39.

Page 728. N° 39.07. Nouvelle sous-position 3907.70.

Ajouter la nouvelle sous-position ci-après :

“3907.70 - **Poly(acide lactique) [(polylactide)]**”.

Page 730. N° 39.07. Nouveau paragraphe d) :

Ajouter le nouveau paragraphe d) ci-après :

[“d) Le **poly(acide lactique)**, connu également sous le nom de **polylactide**, produit à partir d'acide lactique obtenu par fermentation du glucose (de maïs, par exemple); l'acide lactique est transformé en un dimère de lactide cyclique dont la structure cyclique est ouverte au cours de la polymérisation finale. Parmi les applications de ce produit on peut citer la fabrication de fibres textiles stables et de matériaux d'emballage. Lorsque l'on élimine ce produit, il se dégrade rapidement dans un environnement présentant des conditions de température, de degré hygrométrique et de concentration microbienne élevées, c'est-à-dire qu' il peut-être dégradé par compostage ou par digestion anaérobie.”].

(Proposition des **Etats-Unis**)

ou

[“d) Le **poly(acide lactique)**, connu également sous le nom de **polylactide**. Il est produit d'ordinaire à partir d'acide lactique obtenu par synthèse ou par fermentation (dans cette méthode, les matières premières utilisées sont essentiellement des hexoses ou des composés qui peuvent facilement être séparés en hexoses tels que les sucres, les mélasses, le jus de betterave sucrière, les liqueurs de sulfite, le lactosérum ou les amidons, par exemple). L'acide lactique est transformé en un dimère de lactide cyclique dont la structure cyclique est ouverte au cours de la polymérisation finale. Ce produit sert essentiellement à fabriquer des fibres textiles, des matériaux d'emballage et des matières à usage médical. Lorsque l'on élimine ce produit, sa chaîne polymérisée se dégrade rapidement dans un environnement présentant des conditions de température, de degré hygrométrique et de concentration microbienne élevées, c'est-à-dire qu'il peut-être dégradé par compostage ou par digestion anaérobie.”].

(Proposition du Secrétariat)

Le paragraphe d) actuel devient le paragraphe e).

ARTICLE 16 PROCEDURE

A. AMENDMENTS TO THE NOMENCLATURE

CHAPTER 39.

Heading 39.07. New subheading 3907.70.

Insert the following new subheading :

“3907.70 - Poly(lactic acid) [(polylactide)]”.

°
° °

B. AMENDMENTS TO THE EXPLANATORY NOTES

CHAPTER 39.

Page 728. Heading 39.07. New subheading 3907.70.

Insert the following new subheading :

“3907.70 - **Poly(lactic acid) [(polylactide)]**”.

Page 730. Heading 39.07. New Item (d).

Insert the following new Item (d) :

[“(d) **Poly(lactic acid)**, also known as **polylactide**, produced from lactic acid obtained by fermenting glucose (e.g., from corn); the lactic acid is converted to a cyclic lactide dimer, the ring structure of which is opened during the final polymerisation step. Applications include stable textile fibres and packaging materials. When disposed of, degrades [quickly] in high temperature, high moisture and high microbial environments, i.e., may be degraded by composting or anaerobic digestion.”].

(US proposal)

or

[(d) **Poly(lactic acid)**, also known as **polylactide**. It is usually produced from lactic acid obtained synthetically or by fermentation (this method uses raw materials consisting predominantly of hexoses or compounds which can be easily split into hexoses, e.g., sugars, molasses, sugar beet juice, sulphite liquors, whey or starches). The lactic acid is converted to a cyclic lactide dimer, the ring structure of which is opened during the final polymerisation step. Its applications include textile fibres, packaging materials and materials for medical use. When disposed of, its polymeric chain degrades in high temperature, high moisture and high microbial environments, i.e., it may be degraded by composting or anaerobic digestion.”].

(Secretariat proposal)

Reletter present Item (d) as (e).
