

RÈGLEMENT (CE) N° 2344/2003 DE LA COMMISSION
du 30 décembre 2003

modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 1, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) La nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 a été remplacée, avec effet au 1^{er} janvier 2004, par le règlement (CE) n° 1789/2003 de la Commission, du 11 septembre 2003, modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun ⁽²⁾.
- (2) La Commission a adopté les règlements (CE) n° 1871/2003 ⁽³⁾, n° 1949/2003 ⁽⁴⁾ et n° 2205/2003 ⁽⁵⁾ qui ont modifié l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87, tel que modifié par le règlement (CE) n° 1832/2002 de la Commission ⁽⁶⁾.

- (3) Afin d'assurer que la nomenclature combinée applicable à partir du 1^{er} janvier 2004 comporte les modifications introduites par ces trois règlements, il y a lieu de modifier en conséquence l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87, tel que modifié par le règlement (CE) n° 1789/2003.

- (4) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité du code des douanes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87, tel que modifié par le règlement (CE) n° 1789/2003, est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} janvier 2004.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 30 décembre 2003.

Par la Commission

Frederik BOLKESTEIN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 256 du 7.9.1987, p. 1; règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2205/2003 (JO L 330 du 18.12.2003, p. 10).

⁽²⁾ JO L 281 du 30.10.2003, p. 1.

⁽³⁾ JO L 275 du 25.10.2003, p. 5.

⁽⁴⁾ JO L 287 du 5.11.2003, p. 15.

⁽⁵⁾ JO L 330 du 18.12.2003, p. 10.

⁽⁶⁾ JO L 290 du 28.10.2002, p. 1.

ANNEXE

1) La note complémentaire 7 du chapitre 2 de la nomenclature combinée est remplacée par le texte suivant:

- «7) Sont considérés comme “salés ou en saumure”, au sens du n° 0210, les viandes et abats comestibles qui ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présentent une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 % en poids, pour autant que le salage soit l'opération qui garantit une conservation à long terme.»

2) La note complémentaire 2 du chapitre 15 de la nomenclature combinée est modifiée comme suit:

1) à la note complémentaire 2 A, le tableau I est remplacé par le tableau suivant:

«Tableau I

Teneur en acides gras en pourcentage des acides gras totaux

Acide gras	Pourcentage
acide myristique	≤ 0,05
acide palmitique	7,5-20,0
acide palmitoléique	0,3-3,5
acide heptadécanoïque	≤ 0,3
acide heptadécénoïque	≤ 0,3
acide stéarique	0,5-5,0
acide oléique	55,0-83,0
acide linoléique	3,5-21,0
acide linoléinique	≤ 1,0
acide arachidique	≤ 0,6
acide éicosénoïque	≤ 0,4
acide béhénique ⁽¹⁾	≤ 0,3
acide lignocérique	≤ 0,2

⁽¹⁾ ≤ 0,2 pour les huiles du n° 1509.»

2) la note complémentaire 2 B est modifiée comme suit:

a) l'alinéa liminaire est remplacé par le texte suivant:

«Ne relèvent du n° 1509 10 que les huiles d'olive définies aux points I et II visés ci-après, obtenues uniquement par des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas l'altération de l'huile, et qui n'ont subi aucun autre traitement que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Les huiles d'olive obtenues par solvant, par adjuvant à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et par tout mélange avec des huiles d'autre nature sont exclues de cette sous-position.»

b) le point I est modifié comme suit:

i) l'expression «huile d'olive vierge lampante» est remplacée par l'expression «huile d'olive lampante»;

ii) le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) un contenu en acides gras saturés dans la position 2 des triglycérides non supérieur à 1,5 %;»

iii) le point g) est modifié comme suit:

— les points 1 et 3 sont supprimés,

— le point 4 est remplacé par le texte suivant:

«4) des caractéristiques organoleptiques faisant apparaître une médiane de défauts supérieure à 2,5, conformément à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91.»

c) le point II est modifié comme suit:

i) le point a) est remplacé par le texte suivant:

«a) une acidité, exprimée en acide oléique, non supérieure à 2,0 g/100 g;»

ii) le point e) est remplacé par le texte suivant:

«e) un coefficient d'extinction K_{270} non supérieur à 0,25;»

- iii) le point g) est remplacé par le texte suivant:
 - «g) des caractéristiques organoleptiques faisant apparaître une médiane de défauts inférieure ou égale à 2,5, conformément à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91;»
 - iv) le point ij) est remplacé par le texte suivant:
 - «ij) un contenu en acides gras saturés dans la position 2 des triglycérides non supérieur à 1,5 %;»
 - 3) la note complémentaire 2 C est modifiée comme suit:
 - a) le point a) est remplacé par le texte suivant:
 - «a) une acidité, exprimée en acide oléique, non supérieure à 1,0 g/100 g;»
 - b) les points c) et d) sont remplacés par le texte suivant:
 - «c) un coefficient d'extinction K_{270} non supérieur à 0,90;
 - d) une variation du coefficient d'extinction (K) au voisinage de 270 nm non supérieure à 0,15;»
 - c) le point f) est remplacé par le texte suivant:
 - «f) un contenu en acides gras saturés dans la position 2 des triglycérides non supérieur à 1,8 %;»
 - 4) la note complémentaire 2 D est modifiée comme suit:
 - a) le point a) est supprimé;
 - b) le point c) est remplacé par le texte suivant:
 - «c) un contenu en acides gras saturés dans la position 2 des triglycérides non supérieur à 2,2 %;»
 - 5) à la note complémentaire 2 E, la deuxième phrase est remplacée par le texte suivant:
 - «Les huiles de la présente sous-position doivent avoir un contenu en acides gras saturés dans la position 2 des triglycérides non supérieur à 2,2 %, la somme des isomères transoléiques inférieure à 0,40 %, la somme des isomères translinoléiques + - translinoléiques inférieure à 0,35 %, et une différence entre la composition HPLC et la composition théorique des triglycérides à ECN42 non supérieure à 0,5.»
 - 3) En regard du code NC 1509 10 10, la désignation des marchandises dans la deuxième colonne est remplacée par le texte suivant:
 - «Huile d'olive lampante»
 - 4) La note complémentaire 1 du chapitre 21 de la nomenclature combinée est supprimée.
-