

**REGULAMENTO (CE) N.º 2344/2003 DA COMISSÃO
de 30 de Dezembro de 2003**

**que altera o anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho relativo à Nomenclatura
Pautal e Estatística e à Pauta Aduaneira Comum**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de Julho de 1987 relativo à Nomenclatura Pautal e Estatística e à Pauta Aduaneira Comum ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o n.º 1, alínea a), do seu artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

- (1) A Nomenclatura Combinada tal como figura no anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87, foi substituída, com efeito a partir de 1 de Janeiro de 2004, pelo Regulamento (CE) n.º 1789/2003 da Comissão, de 11 de Setembro de 2003, que modifica o anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho relativo à Nomenclatura Pautal e Estatística e à Pauta Aduaneira Comum ⁽²⁾.
- (2) A Comissão adoptou os Regulamentos (CE) n.º 1871/2003 ⁽³⁾, n.º 1949/2003 ⁽⁴⁾ e n.º 2205/2003 ⁽⁵⁾ modificando o anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87, tal como alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1832/2002 da Comissão ⁽⁶⁾.

- (3) A fim de garantir que a Nomenclatura Combinada aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2004, contém as alterações introduzidas por estes três regulamentos, há que modificar em consequência o anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87, tal como modificado pelo Regulamento (CE) n.º 1789/2003

- (4) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité do Código Aduaneiro,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2658/87, modificado pelo Regulamento (CE) n.º 1789/2003, é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Janeiro de 2004.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 30 de Dezembro de 2003.

Pela Comissão

Frederik BOLKESTEIN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 256 de 7.9.1987, p. 1, regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2205/2003 (JO L 330 de 18.12.2003, p. 10).

⁽²⁾ JO L 281 de 30.10.2003, p. 1.

⁽³⁾ JO L 275 de 25.10.2003, p. 5.

⁽⁴⁾ JO L 287 de 5.11.2003, p. 15.

⁽⁵⁾ JO L 330 de 18.12.2003, p. 10.

⁽⁶⁾ JO L 290 de 28.10.2002, p. 1.

ANEXO

1. A nota complementar 7 do capítulo 2 da Nomenclatura Combinada passa a ter a seguinte redacção:

«7. São consideradas como “salgadas ou em salmoura”, na acepção da posição 0210, as carnes e miudezas comestíveis que foram objecto de um processo de salga com impregnação profunda, homogénea em todas as suas partes, com um teor global de sal igual ou superior a 1,2 % em peso, desde que a salga seja a operação que garanta uma conservação a longo prazo.».

2. A nota complementar 2 do Capítulo 15 da Nomenclatura Combinada é alterada do seguinte modo:

1. ao ponto A, o quadro I passa a ter a seguinte redacção:

«Quadro I

Teor de ácidos gordos em percentagem dos ácidos gordos totais

Ácido gordo	Percentagem
ácido mirístico	≤ 0,05
ácido palmítico	7,5 – 20,0
ácido palmitoleico	0,3 – 3,5
ácido heptadecanóico	≤ 0,3
ácido heptadecenóico	≤ 0,3
ácido esteárico	0,5 – 5,0
ácido oleico	55,0 – 83,0
ácido linoleico	3,5 – 21,0
ácido linolénico	≤ 1,0
ácido araquídico	≤ 0,6
ácido eicosenóico	≤ 0,4
ácido beénico ⁽¹⁾	≤ 0,3
ácido lignocérico	≤ 0,2

⁽¹⁾ ≤ 0,2 para os azeites da posição 1509.»

2. a nota complementar 2. B é alterada do seguinte modo:

- a) a alínea preliminar passa a ter a seguinte redacção:

«Só são classificáveis na subposição 1509 10 os azeites definidos nos pontos I e II infra que tenham sido obtidos unicamente por processos mecânicos ou outros processos físicos, em condições que não alterem o azeite, e que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento para além da lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Os azeites obtidos por solventes, por adjuvantes da acção química ou bioquímica, ou por métodos de reesterificação, bem como qualquer mistura com óleos de outra natureza, são excluídos desta subposição.»;

- b) o ponto I é alterado do seguinte modo:

- i) a expressão «azeite virgem lampante» passa a ter a seguinte redacção «azeite lampante»;
ii) a letra c) passa a ter a seguinte redacção:

«c) Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos triglicéridos não superior a 1,5 %;»

- iii) a letra g) é alterada do seguinte modo:

- os pontos 1 e 3 são suprimidos;
— o ponto 4 passa a ter a seguinte redacção:

«4. Características organolépticas com mediana de defeitos superior a 2,5, de acordo com o anexo XII do Regulamento (CEE) n.º 2568/91.».

- c) o ponto II é alterado do seguinte modo:

- i) a letra a) passa a ter a seguinte redacção:

«a) Uma acidez, expressa em ácido oleico, não superior a 2,0 g/100 g;»

- ii) a letra e) passa a ter a seguinte redacção:

«e) Um coeficiente de extinção K_{270} não superior a 0,25;»;

- iii) a letra g) passa a ter a seguinte redacção:
 - «g) *Características organolépticas com mediana de defeitos não superior a 2,5, de acordo com o anexo XII do Regulamento (CEE) n.º 2568/91;*»
 - iv) a letra ij) passa a ter a seguinte redacção:
 - «ij) *Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos triglicéridos não superior a 1,5 %;*»
 - 3. a nota complementar 2.C é alterada do seguinte modo:
 - a) a letra a) passa a ter a seguinte redacção:
 - «a) *Uma acidez, expressa em ácido oleico, não superior a 1,0 g/100 g;*»
 - b) as letras c) e d) passam a ter a seguinte redacção:
 - «c) *Um coeficiente de extinção K_{270} não superior a 0,90;*
 - d) *Uma variação do coeficiente de extinção (ΔK) na proximidade de 270 nm não superior a 0,15;*»
 - c) a letra f) passa a ter a seguinte redacção:
 - «f) *Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos triglicéridos não superior a 1,8 %;*»
 - 4. a nota complementar 2.D é alterada do seguinte modo:
 - a) a letra a) é suprimida;
 - b) a letra c) passa a ter a seguinte redacção:
 - «c) *Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos triglicéridos não superior a 2,2 %;*»
 - 5. na nota complementar 2.E, a segunda frase passa a ter a seguinte redacção:
 - «Os óleos da presente subposição devem apresentar um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos triglicéridos não superior a 2,2 %, uma soma dos isómeros trans-oleicos inferior a 0,40 % e uma soma dos isómeros trans-linoleicos + trans-linolénicos inferior a 0,35 % e ainda uma diferença entre a composição determinada por HPLC e a composição teórica de triglicéridos com NCE42 não superior a 0,5.».
 - 3. No código 1509 10 10, a designação das mercadorias na segunda coluna passa a ter a seguinte redacção:
 - «Azeite lampante, de oliveira»
 - 4. A nota complementar 1 do capítulo 21 da Nomenclatura Combinada é suprimida.
-