

**RÈGLEMENT (CE) N° 2205/2003 DE LA COMMISSION**  
**du 17 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 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 9, paragraphe 1, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) Dans le but de poursuivre l'harmonisation avec les normes internationales du Conseil oléicole international et du *Codex alimentarius*, il est nécessaire de réviser certaines valeurs limites relatives aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et contenues dans le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes <sup>(2)</sup>, ainsi que dans la note complémentaire 2 du chapitre 15 de la nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87.
- (2) Le règlement (CE) n° 1513/2001 du Conseil du 23 juillet 2001 modifiant le règlement n° 136/66/CEE ainsi que le règlement (CE) n° 1638/98 en ce qui concerne la prolongation du régime d'aide et la stratégie de la qualité pour l'huile d'olive <sup>(3)</sup> rend nécessaire la révision de la note complémentaire 2 du chapitre 15 de la nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87.

- (3) Aux fins d'alignement des textes, il convient de modifier certaines versions linguistiques du libellé de la sous-position 1509 10 10 de la nomenclature combinée.
- (4) Il y a lieu de modifier le règlement (CEE) n° 2658/87 en conséquence.
- (5) Les dernières modifications introduites au règlement (CEE) n° 2568/91 sont applicables à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2003. Dans un souci de cohérence, il y a lieu de prévoir l'application du présent règlement à partir de la même date.
- (6) 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 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2003.

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

Fait à Bruxelles, le 17 décembre 2003.

*Par la Commission*  
Frederik BOLKESTEIN  
*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 256 du 7.9.1987, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1871/2003 de la Commission (JO L 275 du 25.10.2003, p. 5).

<sup>(2)</sup> JO L 248 du 5.9.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1989/2003 de la Commission (JO L 295 du 13.11.2003, p. 57).

<sup>(3)</sup> JO L 201 du 26.7.2001, p. 4.

## ANNEXE

A. Au chapitre 15 de l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87, la note complémentaire 2 est modifiée comme suit:

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

«Tableau 1

Teneur en acides gras en pourcentage des acides gras totaux

Acides 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 linoléique	≤ 1,0
Acide Arachidique	≤ 0,6
Acide éicosénoïque	≤ 0,4
Acide béhénique <sup>(1)</sup>	≤ 0,3
Acide lignocérique	≤ 0,2

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

2) La note complémentaire 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 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'olives obtenues par solvant, par adjuvant à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et par tout mélange avec des huiles d'autres nature sont exclues de ce numéro.»

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) la lettre a) est remplacée par le texte suivant:

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

ii) la lettre e) est remplacée par le texte suivant:

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

iii) la lettre g) est remplacée 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) la lettre ij) est remplacée par le texte suivant:

«ij) un contenu d'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) la lettre a) est remplacée par le texte suivant:
    - «a) une acidité, exprimée en acide oléique, non supérieure à 1,0 g/100 g;»
  - b) les lettres c) et d) sont remplacées par le texte suivant:
    - «c) un coefficient d'extinction  $K_{270}$  non supérieur à 0,90;
    - d) une variation du coefficient d'extinction ( $\Delta K$ ) au voisinage de 270 nm non supérieur à 0,15;»
  - c) la lettre f) est remplacée 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) la lettre a) est supprimée;
  - b) la lettre c) est remplacée par le texte suivant:
    - «c) un contenu d'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 d'acides gras saturés dans la position 2 des triglycérides non supérieur à 2,2 %, la somme des isomères transoléiques inférieure à 0,40 % et la somme des isomères translinoléiques + translinoléiques inférieure à 0,35 % et une différence entre composition HPLC et composition théorique des triglycérides à ECN42 non supérieure à 0,5.»
- B. Le texte du code NC 1509 10 10 est remplacé par le texte suivant: «huile d'olive lampante».
-