ISSN 0378-7060

Journal officiel

L 128

45e année

des Communautés européennes

15 mai 2002

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I *Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité*

★ **Règlement (CE) nº 792/2002 du Conseil du 7 mai 2002 modifiant à titre temporaire le règlement (CEE) nº 218/92 sur la coopération administrative dans le domaine des impôts indirects (TVA) en ce qui concerne de nouvelles mesures relatives au commerce électronique** 1

Règlement (CE) nº 793/2002 de la Commission du 14 mai 2002 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes 4

★ **Règlement (CE) nº 794/2002 de la Commission du 14 mai 2002 relatif à l'arrêt de la pêche de l'églefin par les navires battant pavillon de la Belgique** 6

★ **Règlement (CE) nº 795/2002 de la Commission du 14 mai 2002 relatif à l'arrêt de la pêche de la sole commune par les navires battant pavillon de la Belgique** 7

★ **Règlement (CE) nº 796/2002 de la Commission du 6 mai 2002 modifiant le règlement (CEE) nº 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyses y afférentes et les notes complémentaires figurant à l'annexe du règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun** 8

★ **Règlement (CE) nº 797/2002 de la Commission du 14 mai 2002 modifiant les annexes III et VIII du règlement (CEE) nº 3030/93 du Conseil relatif au régime commun applicable aux importations de certains produits textiles originaires des pays tiers** 29

Règlement (CE) nº 798/2002 de la Commission du 14 mai 2002 fixant les prix représentatifs dans les secteurs de la viande de volaille et des œufs ainsi que pour l'ovalbumine et modifiant le règlement (CE) nº 1484/95 39

★ **Directive 2002/38/CE du Conseil du 7 mai 2002 modifiant, en partie à titre temporaire, la directive 77/388/CEE en ce qui concerne le régime de taxe sur la valeur ajoutée applicable aux services de radiodiffusion et de télévision et à certains services fournis par voie électronique** 41

(Suite au verso.)

FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

Sommaire *(suite)*

* **Directive 2002/40/CE de la Commission du 8 mai 2002 portant modalités d'application de la directive 92/75/CEE du Conseil en ce qui concerne l'indication de la consommation d'énergie des fours électriques à usage domestique** [1] 45

FR

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CE) N° 792/2002 DU CONSEIL

du 7 mai 2002

modifiant à titre temporaire le règlement (CEE) n° 218/92 sur la coopération administrative dans le domaine des impôts indirects (TVA) en ce qui concerne de nouvelles mesures relatives au commerce électronique

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 93,

vu la proposition de la Commission [1],

vu l'avis du Parlement européen [2],

vu l'avis du Comité économique et social [3],

considérant ce qui suit:

(1) La directive 2002/38/CE du 7 mai 2002 modifiant, en partie à titre provisoire, la directive 77/388/CEE en ce qui concerne le régime de taxe sur la valeur ajoutée applicable aux services de radiodiffusion et de télévision et à certains services [4] fournis par voie électronique prévoit le cadre relatif à la taxation des services électroniques fournis dans la Communauté par des assujettis qui ne sont ni établis ni tenus d'être identifiés à des fins d'imposition au sein de la Communauté.

(2) C'est à l'État membre de consommation qu'il incombe en premier lieu de veiller à ce que les fournisseurs non établis respectent leurs obligations. À cet effet, les informations nécessaires au fonctionnement du régime spécial relatif aux services fournis par voie électronique prévu à l'article 26 *quater* de la sixième directive 77/388/CEE du Conseil du 17 mai 1977 en matière d'harmonisation des législations des États membres relatives aux taxes sur le chiffre d'affaires — Système commun de taxe sur la valeur ajoutée: assiette uniforme [5] doivent être transmises à ces États membres.

(3) Il est nécessaire de prévoir que la taxe sur la valeur ajoutée exigible pour ces services est transférée sur des comptes désignés par les États membres de consommation.

(4) Les règles prévues par la directive 77/388/CEE obligent l'assujetti non établi fournissant les services visés à l'article 9, paragraphe 2, point e), dernier tiret, de la directive à facturer la TVA à son client, établi ou résidant dans la Communauté, sauf s'il a la certitude que celui-ci est assujetti. Le régime spécial prévu à l'article 26 *quater* de la directive ne s'applique qu'aux services fournis à des personnes non assujetties établies ou résidant dans la Communauté. Il est donc clair que l'assujetti non établi a besoin de certaines informations sur son client.

(5) On pourrait, à cet effet, recourir, dans la plupart des cas, au dispositif disponible dans les États membres sous forme de bases de données électroniques qui contiennent un registre des personnes auxquelles un numéro d'identification TVA a été délivré dans l'État membre.

(6) Il est dès lors nécessaire d'étendre le système commun d'échange de certaines informations concernant les transactions intracommunautaires prévu à l'article 6 du règlement (CEE) n° 218/92 [6].

(7) Les dispositions du règlement devraient être appliquées à titre temporaire pendant une période de trois ans qui peut être prolongée pour des raisons pratiques, et le règlement (CEE) n° 218/92 devrait dès lors être modifié temporairement en conséquence,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) n° 218/92 est modifié à titre temporaire comme suit:

1) à l'article 1er, le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

«À cette fin, il définit des procédures pour l'échange par voie électronique d'informations relatives à la taxe sur la valeur ajoutée portant sur les transactions intracommunautaires et les services fournis par voie électronique en application du régime spécial prévu par l'article 26 *quater* de la directive 77/388/CEE, ainsi que pour tout échange ultérieur d'informations et, en ce qui concerne les services relevant dudit régime spécial, pour le transfert de fonds entre les autorités compétentes des États membres.»;

[1] JO C 337 E du 28.11.2000, p. 63.
[2] JO C 232 du 17.8.2001, p. 202, et l'avis du 25 avril 2002 (non encore paru au Journal officiel).
[3] JO C 116 du 20.4.2001, p. 59.
[4] Voir page 41 du présent Journal officiel.
[5] JO L 145 du 13.6.1977, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2002/38/CE.
[6] JO L 24 du 1.2.1992, p. 1.

2) à l'article 2, paragraphe 1, le neuvième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— prestations intracommunautaires de services: une prestation de services relevant de l'article 28 *ter*, points C), D), E) et F) de la directive 77/388/CEE,»;

3) à l'article 6, le paragraphe 4 est remplacé par le texte suivant:

«4. L'autorité compétente de chaque État membre veille à ce que les personnes concernées par des livraisons de biens ou des prestations de services intracommunautaires et les personnes fournissant des services visés à l'article 9, paragraphe 2, point e), dernier tiret, de la directive 77/388/CEE soient autorisées à obtenir confirmation de la validité du numéro d'identification TVA d'une personne déterminée. Conformément à la procédure visée à l'article 10, les États membres fournissent, notamment, cette confirmation par voie électronique.»;

4) le titre suivant est ajouté:

«TITRE III A

Dispositions relatives au régime spécial prévu à l'article 26 *quater* de la directive 77/388/CEE

Article 9 bis

Les dispositions mentionnées ci-après sont applicables au régime spécial prévu à l'article 26 *quater* de la directive 77/388/CEE. Les définitions qui figurent au point A de cet article sont également applicables aux fins du présent titre.

Article 9 ter

1. Les informations qui figurent à l'article 26 *quater*, point B, paragraphe 2, second alinéa, de la directive 77/388/CEE, et que l'assujetti non établi fournit à l'État membre d'identification lorsqu'il commence son activité doivent être présentées par voie électronique. Les modalités techniques, notamment un message électronique commun, sont déterminées conformément à la procédure prévue à l'article 10.

2. L'État membre d'identification transmet ces informations par voie électronique aux autorités compétentes des autres États membres dans les dix premiers jours du mois qui suit celui où les renseignements ont été reçus de l'assujetti non établi. La même procédure s'applique pour l'information des autorités compétentes des autres États membres quant au numéro d'identification attribué. Les modalités techniques, notamment un message électronique commun, qui régissent la transmission de ces informations sont déterminées conformément à la procédure prévue à l'article 10.

3. Si l'assujetti non établi est radié du registre d'identification, l'État membre d'identification en informe sans retard par voie électronique les autorités compétentes des autres États membres.

Article 9 quater

1. La déclaration, dans laquelle figurent les éléments mentionnés à l'article 26 *quater*, point B), paragraphe 5, de la directive 77/388/CEE, est présentée par voie électronique. Les modalités techniques, notamment un message électronique commun, sont déterminées conformément à la procédure prévue à l'article 10.

2. L'État membre d'identification transmet ces informations par voie électronique à l'autorité compétente de l'État membre concerné au plus tard dans les dix premiers jours du mois qui suit le mois de réception de la déclaration. Les États membres qui ont demandé que la déclaration fiscale soit libellée dans une monnaie nationale autre que l'euro convertissent les montants en euros en appliquant le taux de change en vigueur le dernier jour de la période imposable. Le change est effectué par application des taux de change publiés par la Banque centrale européenne pour le jour en question ou, si aucune publication n'a été faite ce jour-là, pour le jour de publication suivant. Les modalités techniques qui régissent la transmission de ces informations sont déterminées conformément à la procédure prévue à l'article 10.

3. L'État membre d'identification transmet par voie électronique à l'État membre de consommation les informations nécessaires pour associer chaque montant versé à la déclaration fiscale trimestrielle correspondante.

Article 9 quinquies

Les dispositions de l'article 4, paragraphe 1, sont également applicables aux informations recueillies par l'État membre d'identification conformément à l'article 26 *quater*, point B), paragraphes 2 et 5, de la directive 77/388/CEE.

Article 9 sexies

L'État membre d'identification veille à ce que le montant de la taxe qui a été acquittée par l'assujetti non établi soit viré sur le compte bancaire libellé en euros qui a été désigné par l'État membre de consommation destinataire de la taxe. Les États membres qui ont demandé que les paiements soient effectués dans une monnaie nationale autre que l'euro convertissent les montants en euros en appliquant le taux de change en vigueur le dernier jour de la période imposable. Le change est effectué par application des taux de change publiés par la Banque centrale européenne pour le jour en question ou, si aucune publication n'a été faite ce jour-là, pour le jour de publication suivant. Le montant est viré au plus tard dans les dix premiers jours du mois qui suit le mois de réception du paiement.

Si l'assujetti non établi ne paie pas le montant total de la taxe due, l'État membre d'identification veille à ce que le versement soit transféré aux États membres de consommation au prorata de la taxe due dans chaque État membre. L'État membre d'identification informe par voie électronique les autorités compétentes des États membres de consommation concernés.

Article 9 septies

1. Chaque État membre notifie par voie électronique aux autorités compétentes des autres États membres les numéros de compte bancaire pouvant recevoir des paiements conformément à l'article 9 *sexies*.

2. Chaque État membre notifie sans tarder par voie électronique aux autorités compétentes des autres États membres et à la Commission les changements du taux d'imposition normal.»;

5) à l'article 13, le texte actuel devient le paragraphe 2 et un paragraphe 1 nouveau est inséré, libellé comme suit:

«1. La Commission et les États membres veillent à ce que les systèmes, actuels ou futurs, de communications et d'échange d'informations nécessaires aux échanges d'informations visés aux articles 9 *ter* et 9 *quater* soient opérationnels pour la date prévue à l'article 3, paragraphe 1, de la directive 2002/38/CE. La Commission procédera aux adaptations du réseau commun de communications/de l'interface commune des systèmes (RCC/CSI) qui s'avéreront nécessaires pour assurer l'échange de ces informations entre les États membres. Les États membres seront chargés d'adapter leur système national dans la mesure qui s'avérera nécessaire pour que les informations puissent être échangées par le biais du RCC/CSI.»

Article 2

L'article 1er est applicable pour la période prévue à l'article 4 de la directive 2002/38/CE.

Il n'est procédé à aucun échange d'informations en vertu du présent règlement avant le 1er juillet 2003.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

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

Fait à Bruxelles, le 7 mai 2002.

Par le Conseil

Le président

R. DE RATO Y FIGAREDO

RÈGLEMENT (CE) N° 793/2002 DE LA COMMISSION

du 14 mai 2002

établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 3223/94 de la Commission du 21 décembre 1994 portant modalités d'application du régime à l'importation des fruits et légumes [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1498/98 [2], et notamment son article 4, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) n° 3223/94 prévoit, en application des résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, les critères pour la fixation par la Commission des valeurs forfaitaires à l'importation des pays tiers, pour les produits et les périodes qu'il précise dans son annexe.

(2) En application des critères susvisés, les valeurs forfaitaires à l'importation doivent être fixées aux niveaux repris à l'annexe du présent règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les valeurs forfaitaires à l'importation visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 3223/94 sont fixées comme indiqué dans le tableau figurant en annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 15 mai 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2002.

Par la Commission

J. M. SILVA RODRÍGUEZ

Directeur général de l'agriculture

---

[1] JO L 337 du 24.12.1994, p. 66.
[2] JO L 198 du 15.7.1998, p. 4.

ANNEXE

du règlement de la Commission du 14 mai 2002 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes

(EUR/100 kg)

Code NC	Code des pays tiers [1]	Valeur forfaitaire à l'importation
0702 00 00	052	81,2
	204	32,0
	212	101,5
	999	71,6
0707 00 05	052	102,7
	220	151,4
	628	155,5
	999	136,5
0709 90 70	052	90,5
	999	90,5
0805 10 10, 0805 10 30, 0805 10 50	052	72,3
	204	47,9
	212	64,5
	220	56,3
	388	91,2
	600	62,5
	624	77,6
	999	67,5
0805 50 10	052	35,5
	388	67,1
	528	81,3
	999	61,3
0808 10 20, 0808 10 50, 0808 10 90	060	29,0
	388	94,1
	400	107,6
	404	89,9
	508	70,6
	512	88,8
	524	74,5
	528	81,2
	720	148,6
	804	101,3
	999	88,6

[1] Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 2020/2001 de la Commission (JO L 273 du 16.10.2001, p. 6). Le code «999» représente «autres origines».

RÈGLEMENT (CE) N° 794/2002 DE LA COMMISSION
du 14 mai 2002
relatif à l'arrêt de la pêche de l'églefin par les navires battant pavillon de la Belgique

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2847/93 du Conseil du 12 octobre 1993 instituant un régime de contrôle applicable à la politique commune de la pêche [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2846/98 [2], et notamment son article 21, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) n° 2555/2001 du Conseil du 18 décembre 2001 établissant, pour 2002, les possibilités de pêche et les conditions associées pour certains stocks halieutiques et groupes de stocks halieutiques, applicables dans les eaux communautaires et, pour les navires communautaires, dans des eaux soumises à des limitations de capture [3] prévoit des quotas d'églefin pour 2002.

(2) Afin d'assurer le respect des dispositions relatives aux limitations quantitatives des captures d'un stock soumis à quota, il est nécessaire que la Commission fixe la date à laquelle les captures effectuées par les navires battant pavillon d'un État membre sont réputées avoir épuisé le quota attribué.

(3) Selon les informations communiquées à la Commission, les captures d'églefin dans les eaux des zones CIEM VIIb-k, VIII, IX, X COPACE 34.11 (eaux de la CE), effectuées par des navires battant pavillon de la Belgique ou enregistrés en Belgique ont atteint le quota attribué pour 2002. La Belgique a interdit la pêche de ce stock à partir du 20 avril 2002. Il convient dès lors de retenir cette date,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les captures d'églefin dans les eaux des zones CIEM VIIb-k, VIII, IX, X COPACE 34.11 (eaux de la CE), effectuées par les navires battant pavillon de la Belgique ou enregistrés en Belgique sont réputées avoir épuisé le quota attribué à la Belgique pour 2002.

La pêche de l'églefin dans les eaux des zones CIEM VIIb-k, VIII, IX, X COPACE 34.11 (eaux de la CE), effectuée par des navires battant pavillon de la Belgique ou enregistrés en Belgique est interdite, ainsi que la conservation à bord, le transbordement et le débarquement de ce stock capturé par ces navires après la date d'application de ce règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 20 avril 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2002.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

[1] JO L 261 du 20.10.1993, p. 1.
[2] JO L 358 du 31.12.1998, p. 5.
[3] JO L 347 du 31.12.2001, p. 1.

RÈGLEMENT (CE) Nº 795/2002 DE LA COMMISSION
du 14 mai 2002
relatif à l'arrêt de la pêche de la sole commune par les navires battant pavillon de la Belgique

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 2847/93 du Conseil du 12 octobre 1993 instituant un régime de contrôle applicable à la politique commune de la pêche [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2846/98 [2], et notamment son article 21, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 2555/2001 du Conseil du 18 décembre 2001 établissant, pour 2002, les possibilités de pêche et les conditions associées pour certains stocks halieutiques et groupes de stocks halieutiques, applicables dans les eaux communautaires et, pour les navires communautaires, dans des eaux soumises à des limitations de capture [3] prévoit des quotas de sole commune pour 2002.

(2) Afin d'assurer le respect des dispositions relatives aux limitations quantitatives des captures d'un stock soumis à quota, il est nécessaire que la Commission fixe la date à laquelle les captures effectuées par les navires battant pavillon d'un État membre sont réputées avoir épuisé le quota attribué.

(3) Selon les informations communiquées à la Commission, les captures de sole commune dans les eaux des zones CIEM VIIe (eaux de la CE), effectuées par des navires battant pavillon de la Belgique ou enregistrés en Belgique ont atteint le quota attribué pour 2002. La Belgique a interdit la pêche de ce stock à partir du 20 avril 2002. Il convient dès lors de retenir cette date,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les captures de sole commune dans les eaux des zones CIEM VIIe (eaux de la CE), effectuées par les navires battant pavillon de la Belgique ou enregistrés en Belgique sont réputées avoir épuisé le quota attribué à la Belgique pour 2002.

La pêche de la sole commune dans les eaux des zones CIEM VIIe (eaux de la CE), effectuée par des navires battant pavillon de la Belgique ou enregistrés en Belgique est interdite, ainsi que la conservation à bord, le transbordement et le débarquement de ce stock capturé par ces navires après la date d'application de ce règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 20 avril 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2002.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

[1] JO L 261 du 20.10.1993, p. 1.
[2] JO L 358 du 31.12.1998, p. 5.
[3] JO L 347 du 31.12.2001, p. 1.

RÈGLEMENT (CE) N° 796/2002 DE LA COMMISSION

du 6 mai 2002

modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyses y afférentes et les notes complémentaires figurant à l'annexe 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 n° 136/66/CEE du Conseil du 22 septembre 1966 portant établissement d'une organisation commune de marché des matières grasses [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1513/2001 [2], et notamment son article 35 *bis*,

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 [3], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 578/2002 de la Commission [4], et notamment son article 9,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission [5] du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyses y afférentes, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2042/2001 [6], définit les caractéristiques physiques et chimiques ainsi que les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive et de grignons d'olive ainsi que les méthodes d'évaluation de ces caractéristiques. À partir du 1er novembre 2001 la définition de la catégorie d'huile de grignons d'olive brute reprise au point 4 de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE prévoit que certaines huiles d'olive obtenues à partir de grignons d'olive correspondent, à l'exception de certaines caractéristiques déterminées, aux huiles d'olive lampantes.

(2) Afin de distinguer les huiles obtenues par centrifugation des grignons d'olives et les huiles d'olive lampantes et en absence d'un paramètre analytique, il convient d'établir des valeurs limites relatives à la composition en cires, en érytrodiol et uvaol ou en alcools aliphatiques totaux pour différencier ces huiles, indépendamment de leurs méthodes d'obtention. Il convient à cet effet de définir une méthode pour déterminer la teneur en alcools aliphatiques totaux.

(3) Ces nouvelles limites rendent nécessaire la modification de la note complémentaire 2, du chapitre 15 de la nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87; il convient de supprimer à cette occasion l'article 5 et l'annexe XIV du règlement (CEE) n° 2568/91 ainsi que certaines erreurs qui se sont glissées dans le texte du règlement (CEE) n° 2568/91.

(4) Afin d'harmoniser les procédures de préparation des esters méthyliques d'acides gras destinés à l'analyse de la composition en acides gras des huiles, l'évolution technique de méthodes d'analyse permet, en fonction de l'acidité libre des huiles, de réduire à deux le nombre des méthodes reprises à l'annexe X «B» actuellement en vigueur.

(5) Compte tenu de l'expérience acquise, une nouvelle méthode d'évaluation des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges a été élaborée par le Conseil Oléicole International. Cette méthode s'avère plus fiable et plus simple que celle actuellement prévue à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91. Il convient donc de remplacer la méthode prévue à l'annexe XII par la nouvelle méthode d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges.

(6) Pour l'application de la nouvelle méthode d'évaluation organoleptique, il est nécessaire de prévoir une procédure d'arbitrage en cas de contradiction entre la catégorie déclarée et celle attribuée par le jury agréé réalisant l'évaluation.

(7) Afin de garantir les conditions pour la réalisation des analyses et compte tenu de la dispersion géographique de certaines régions, il est nécessaire de prévoir un délai différent pour l'envoi des échantillons au laboratoire après son prélèvement en tenant compte des conditions climatologiques de chaque saison. Pour la classification des huiles il convient de préciser que les résultats des analyses sont comparés avec les limites prévues par le règlement (CEE) n° 2568/91 qui tiennent déjà compte des marges de répétabilité et de reproductibilité des méthodes d'analyses employées.

(8) Pour permettre une période d'adaptation aux nouvelles normes et la mise en place des moyens nécessaires à leur application et pour ne pas causer de perturbation dans les transactions commerciales, il convient de reporter l'applicabilité des modifications prévues au présent règlement jusqu'au 1er septembre 2002 ainsi que de prévoir une exception pour les huiles d'olive et de grignons d'olive conditionnées pour le commerce de détail avant cette date.

(9) Les mesures relevant de leurs compétences respectives prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des matières grasses ainsi que du comité de code des douanes,

[1] JO 172 du 30.9.1966, p. 3025/66.
[2] JO L 201 du 26.7.2001, p. 4.
[3] JO L 256 du 7.9.1987, p. 1.
[4] JO L 97 du 13.4.2002, p. 1.
[5] JO L 248 du 5.9.1991, p. 1.
[6] JO L 276 du 19.10.2001, p. 8.

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) nº 2568/91 est modifié comme suit:

1) À l'article 2, paragraphe 1:

a) le troisième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— pour la détermination de la teneur en cires, la méthode reprise à l'annexe IV.»

b) le tiret suivant est ajouté:

«— pour la détermination du contenu en alcools aliphatiques, la méthode reprise à l'annexe XIX.»

2) À l'article 2, le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. La vérification par les autorités nationales ou leurs représentants des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges est réalisée par des jurys de dégustateurs agréés par les États membres.

Les caractéristiques organoleptiques d'une huile d'olive visée au premier alinéa sont considérées comme conformes à la catégorie d'huile d'olive déclarée, si un jury agréé par l'État membre concerné confirme le classement à cet égard.

Dans le cas où le jury agréé ne confirme pas la déclaration en ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques de la catégorie d'huile d'olive déclarée, les autorités nationales ou leurs représentants font procéder à la demande de l'intéressé à deux contre analyses, par d'autres jurys agréés, dont au moins une est effectuée par un jury agréé par l'État membre producteur concerné. Les caractéristiques en question sont considérées comme conformes à celles qui sont déclarées si les deux contre analyses confirment le classement déclaré. Dans le cas contraire les frais des contre analyses, sans préjudice des sanctions encourues, sont imputées à l'intéressé.»

3) À l'article 2, le paragraphe 3, deuxième alinéa, est remplacé par le texte suivant:

«Sans préjudice des dispositions de la norme EN ISO 5555 et du chapitre 6 de la norme EN ISO 661, les échantillons sont mis à l'abri de la lumière et des fortes chaleurs dans le plus bref délai et sont envoyés au laboratoire pour les analyses au plus tard:

— le dixième jour ouvrable suivant celui du prélèvement, pendant les mois d'octobre à mai et

— le cinquième jour ouvrable suivant celui du prélèvement, pendant les mois de juin à septembre.»

4) À l'article 2, le paragraphe 5 suivant est ajouté:

«5. Pour la détermination des caractéristiques des huiles d'olive effectuée selon les méthodes prévues au paragraphe 1, les résultats des analyses sont directement comparés avec les limites prévues par le présent règlement.»

5) Les articles 3 et 3 *bis* sont supprimés.

6) L'article 3 *ter* devient l'article 3.

7) À l'article 4, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Aux fins de l'appréciation et du contrôle par les autorités nationales ou leur représentant des caractéristiques organoleptiques, les États membres peuvent agréer des jurys de dégustateurs.

Les conditions d'agrément sont établies par les États membres, notamment de façon à:

— répondre aux conditions de l'annexe XII, point 4.

— assurer que la formation du chef du jury soit effectuée par un établissement et dans des conditions, reconnus à cet effet par l'État membre.

— soumettre la validité de l'agrément aux résultats des performances obtenues dans le cadre d'un système de contrôle annuel institué par l'État membre.

Chaque État membre communique à la Commission la liste des jurys agréés ainsi que les mesures prises en conformité avec le présent paragraphe.»

8) L'article 5 est supprimé.

9) Les annexes sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

La note complémentaire 2 du chapitre 15 de la Nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) nº 2658/87 est modifiée comme suit:

1) Au point B I, la lettre a) est remplacée par le texte suivant:

«a) une teneur en cires non supérieure à 300 mg/kg;»

2) Au point B I, la lettre g) point 4) est remplacée par le texte suivant:

«4) des caractéristiques organoleptiques faisant apparaître une médiane des défauts supérieure à 6, conformément à l'annexe XII du règlement (CEE) nº 2568/91;»

3) Au point B II, la lettre g) est remplacée par le texte suivant:

«g) des caractéristiques organoleptiques faisant apparaître une médiane de défauts inférieure ou égale à 6, conformément à l'annexe XII du règlement (CEE) nº 2568/91;»

4) Au point D, la lettre b) est remplacée par le texte suivant:

«b) une teneur en érytrodiol et uvaol supérieure à 4,5;»

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Pour les huiles d'olive et de grignons d'olive conditionnées pour le commerce de détail il est applicable à partir du 1er septembre 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 6 mai 2002.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE

1. Au sommaire des annexes du règlement (CEE) nº 2568/91:

   a) L'annexe XIV: Notes complémentaires 2, 3 et 4 du chapitre 15 de la Nomenclature Combinée est supprimée.

   b) Le titre suivant est ajouté: «Annexe XIX: Méthode de détermination du contenu en alcools aliphatiques.»

2. L'annexe I est remplacée par les tableaux et le texte suivants:

«*ANNEXE I*

CARACTÉRISTIQUES DES HUILES D'OLIVES

Catégorie	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde mEq 02/kg (*)	Solvants halogénés mg/kg (*) (1)	Cires mg/kg (**)	Acides saturés en position 2 du triglycéride (%)	Stigmastadiène mg/kg (2)	Différence ECN42 HPLC et ECN42 Calcul théorique	K_{232} (*)	K_{270} (*)	K_{270} après alumine (3)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) (*)	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) (*)
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 1,0	≤ 20	≤ 0,20	≤ 250	≤ 1,3	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Huile d'olive vierge	≤ 2,0	≤ 20	≤ 0,20	≤ 250	≤ 1,3	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,10	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Huile d'olive vierge courante	≤ 3,3	≤ 20	≤ 0,20	≤ 250	≤ 1,3	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,10	≤ 0,01	Md ≤ 6,0 (4)	—
4. Huile d'olive vierge lampante	> 3,3	> 20	> 0,20	≤ 300 (5)	≤ 1,3	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 3,70	> 0,25	≤ 0,11	—	Md > 6	—
5. Huile d'olive raffinée	≤ 0,5	≤ 5	≤ 0,20	≤ 350	≤ 1,5	—	≤ 0,3	≤ 3,40	≤ 1,20	—	≤ 0,16	—	—
6. Huile d'olive	≤ 1,5	≤ 15	≤ 0,20	≤ 350	≤ 1,5	—	≤ 0,3	≤ 3,30	≤ 1,00	—	≤ 0,13	—	—
7. Huile de grignons d'olive brute	> 0,5 (**)	—	—	>350 (6)	≤ 1,8	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—	—
8. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,5	≤ 5	≤ 0,20	> 350	≤ 2,0	—	≤ 0,5	≤ 5,50	≤ 2,50	—	≤ 0,25	—	—
9. Huile de grignons d'olive	≤ 1,5	≤ 15	≤ 0,20	> 350	≤ 2,0	—	≤ 0,5	≤ 5,30	≤ 2,00	—	≤ 0,20	—	—

(1) Limite maximale pour les composés totaux halogénés détectés par détecteur à capture d'électrons.
Pour les composants détectés individuellement, la limite maximale est de 0,10 mg/kg.
(2) Somme des isomères qui pourrait (ou pas) être séparés par colonne capillaire.
(3) Aux fins de la vérification de la présence d'huile raffinée, lorsque le K_{270} dépasse la limite de la catégorie concernée, il faut procéder à la détermination du K_{270} après passage sur alumine.
(4) Lorsque la médiane du fruité est égale à 0, la médiane du défaut doit être inférieure ou égale à 2,5.
(5) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en erytrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.
(6) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en erytrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

Catégorie	Teneur en acides						Sommes des Isomères transo-léiques (%)	Sommes des Isomères Translino-léiques + translinolé-niques (%)	Cholestérol (%)	Brassica-stérol (%)	Campe-stérol (%)	Stigma-stérol (%)	Bétasito-stérol (%) (1)	Delta-7-Stigma-sténol (%)	Stérols totaux (mg/kg)	Erythrodiol et uvaol (%) (**)
	Myristique (%)	Linolé-nique (%)	Arachi-dique (%)	Eicose-noïque (%)	Béhénique (%)	Lignocé-rique (%)										
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Huile d'olive vierge courante	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
4. Huile d'olive vierge lampante	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (2)
5. Huile d'olive raffinée	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Huile d'olive	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
7. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (3)
8. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
9. Huile de grignons d'olive	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(1) Somme de: Delta-5,23-Stigmastadiénol + Cholestérol + Beta-Sitostérol + Sitostanol + Delta-5-Avénastérol + Delta-5,24-Stigmastadiénol.

(2) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en erytrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

(3) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olivre brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en erytrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

Notes:

a) Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que ceux prévus pour chaque caractéristique.
Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.

b) Il suffit qu'une seule caractéristique ne soit pas conforme aux valeurs indiquées pour que l'huile soit changée de catégorie ou déclarée non conforme quant à sa pureté.

c) Les caractéristiques indiquées avec astérisque (*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que:
— pour l'huile d'olive vierge lampante, les limites y relatives (à l'exception du K_{232}) peuvent ne pas être simultanément respectées;
— pour les autres huiles d'olive vierges, le non-respect d'au moins une de ces limites comporte un changement de catégorie, tout en restant classées dans une des catégories des huiles d'olive vierges.

d) Les caractéristiques indiquées avec deux astérisques (**) impliquent que, pour toutes les huiles de grignons d'olive concernées, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées.»

3. L'annexe X «B» est remplacée par l'annexe suivante:

«ANNEXE X B

PRÉPARATION DES ESTERS MÉTHYLIQUES D'ACIDES GRAS DE L'HUILE D'OLIVE ET DE L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

Les deux méthodes suivantes sont recommandées pour la préparation des esters méthyliques d'acides gras des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive.

Méthode A: Transestérification à froid au moyen d'une solution méthanolique d'hydroxyde de potassium.

Méthode B: Méthylation à chaud au moyen d'une solution méthanolique de méthylate de sodium suivie d'une estérification en milieu acide.

Le choix entre l'une ou l'autre méthode dépendra du paramètre analytique à déterminer et de la catégorie de l'huile, comme indiqué ci-après:

a) détermination de la différence entre la teneur réelle et la teneur théorique des triglycérides à ECN42 (ΔECN42):
   — la méthode A sera appliquée aux échantillons des huiles de toutes les catégories après purification de l'huile par passage sur une colonne de gel de silice.

b) détermination de la composition en acides gras:
   — la méthode A sera appliquée directement aux échantillons d'huiles des catégories suivantes:
      — huiles d'olive vierges avec une acidité libre inférieure à 3,3 %,
      — huile d'olive raffinée,
      — huile d'olive (coupage d'huiles d'olive vierges et d'huile d'olive raffinée),
      — huile de grignons d'olive raffinée,
      — huile de grignons d'olive (coupage d'huiles d'olive vierges et d'huile de grignons d'olive raffinée),
   — la méthode B sera appliquée directement aux échantillons d'huiles des catégories suivantes:
      — huile d'olive vierge avec une acidité libre supérieure à 3,3 %,
      — huile de grignons d'olive brute;

c) détermination des acides gras des isomères *trans*
   — la méthode A sera appliquée directement aux échantillons d'huiles des catégories suivantes:
      — huiles d'olive vierges avec une acidité libre inférieure à 3,3 %,
      — huile d'olive raffinée,
      — huile d'olive (coupage d'huiles d'olive vierges et d'huile d'olive raffinée),
      — huile de grignons d'olive raffinée,
      — huile de grignons d'olive (coupage d'huiles d'olive vierges et d'huile de grignons d'olive raffinée),
   — la méthode A sera appliquée aux échantillons d'huiles des catégories suivantes après purification de l'huile par passage sur une colonne de gel de silice:
      — Huile d'olive vierge avec une acidité libre supérieure à 3,3 %.
      — Huile de grignons d'olive brute.

PURIFICATION DES ÉCHANTILLONS D'HUILE

Si nécessaire, les échantillons seront purifiés par passage de l'huile sur une colonne de gel de silice, en utilisant comme solvant d'élution de l'hexane/oxyde diéthylique (87:13, v/v) comme décrit dans la méthode IUPAC 2.507.

Comme procédure alternative, il est possible d'avoir recours à l'extraction en phase solide en utilisant des cartouches de gel de silice. Placer une cartouche de gel de silice (1 g, 6 ml) dans un appareil d'élution à vide et laver avec 6 ml d'hexane. Cesser d'appliquer le vide pour éviter que la colonne ne sèche. Introduire ensuite dans la colonne une solution d'huile (environ 0,12 g) dans 0,5 ml d'hexane et appliquer le vide pour que la solution s'introduise dans la silice, puis éluer avec 10 ml d'hexane/oxyde diéthylique (87:13 v/v) sous vide. Homogénéiser la totalité des éluats et diviser en deux volumes similaires. Faire évaporer un des volumes jusqu'à dessiccation dans un évaporateur rotatif sous pression réduite et à température ambiante. Dissoudre le résidu dans 1 ml d'heptane. La solution obtenue est prête pour l'analyse des acides gras par CPG. Faire évaporer le second volume et dissoudre le résidu dans 1 ml d'acétone pour l'analyse des triglycérides par HPCL si nécessaire.

MÉTHODES POUR LA PRÉPARATION DES ESTERS MÉTHYLIQUES D'ACIDES GRAS

1. ***Méthode A: Transestérification à froid au moyen d'une solution méthanolique d'hydroxyde de potassium***

1.1. **Application**

Cette méthode rapide est applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive ayant une teneur en acides gras libres inférieure à 3,3 %. Les acides gras libres ne sont pas estérifiés par l'hydroxyde de potassium. Les esters éthyliques d'acides gras se transestérifient plus lentement que les esters glycéridiques et il est possible qu'ils ne se méthylent que partiellement.

1.2. **Principe**

Les esters méthyliques se forment par transestérification dans une solution méthanolique d'hydroxyde de potassium comme phase intermédiaire avant la saponification (point 5 de la méthode ISO 5509:2000, point 5 de la méthode IUPAC 2.301).

1.3. **Réactifs**

Méthanol ne contenant pas plus de 0,5 % (m/m) d'eau

Heptane pour chromatographie

Hydroxyde de potassium, solution méthanolique d'environ 2 N: dissoudre 11,2 g d'hydroxyde de potassium dans 100 ml de méthanol.

1.4. **Matériel**

Éprouvettes à bouchon vissant (de 5 ml de capacité) avec un bouchon muni d'un joint de PTFE.

Pipettes graduées ou automatiques de 2 ml et 0,2 ml.

1.5. **Mode opératoire**

Dans une éprouvette à bouchon vissant de 5 ml, peser environ 0,1 g de l'échantillon d'huile. Ajouter 2 ml d'heptane et agiter. Ajouter 0,2 ml de la solution méthanolique 2 N d'hydroxyde de potassium, boucher à l'aide du bouchon muni d'un joint en PTFE, bien fermer et agiter énergiquement pendant 30 secondes. Laisser reposer jusqu'à ce que la partie supérieure de la solution devienne claire. Décanter la couche supérieure, qui est celle qui contient les esters méthyliques. La solution d'heptane est prête pour l'injection dans le chromatographe. Il est conseillé de maintenir la solution au réfrigérateur jusqu'au moment de l'analyse chromatographique. Il n'est pas recommandé de stocker la solution pendant plus de 12 heures.

2. ***Méthode B: Méthylation à chaud au moyen d'une solution méthanolique de méthylate de sodium suivie d'une estérification en milieu acide***

2.1. **Application**

Cette méthode est applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive ayant une teneur en acides gras libres supérieure à 3,3 %.

2.2. **Principe**

Neutralisation des acides gras libres et méthanolyse alcaline des glycérides, suivie d'une estérification des acides gras en milieu acide (point 4.2 de la méthode IUPAC n° 2.301).

2.3. **Réactifs**

— Heptane pour chromatographie.
— Méthanol ne contenant pas plus de 0,05 % d'eau (m/m).
— Méthylate de sodium, solution méthanolique 0,2 N: dissoudre 5 g de sodium dans 1 000 ml de méthanol (peut être préparé à partir de solutions commerciales).
— Phénolphtaléine, 0,2 % solution méthanolique.
— Acide sulfurique, dans la solution méthanolique 1 N: ajouter 3 ml d'acide sulfurique à 96 % à 100 ml de méthanol.
— Solution saturée de chlorure de sodium dans l'eau.

2.4. **Matériel**

— Ballon volumétrique de 50 ml de capacité, à fond plat et à col rodé long et étroit
— Réfrigérant à reflux. Réfrigérant à air (de 1 m de long) muni d'un joint rodé
— Régularisateur d'ébullition
— Entonnoir en verre.

2.5. **Mode opératoire**

Verser 0,25 g de l'échantillon d'huile dans un ballon volumétrique muni d'un col rodé de 50 ml. À l'aide de l'entonnoir, ajouter 10 ml de la solution méthanolique 0,2 N de méthylate de sodium et le régularisateur d'ébullition. Adapter le réfrigérant à reflux, agiter et porter à ébullition. La solution doit devenir limpide au bout d'environ 10 minutes. La réaction est pratiquement terminée après 15 minutes. Retirer le ballon de la source de chaleur, attendre l'arrêt du reflux, retirer le réfrigérant et ajouter deux gouttes de la solution de phénolphtaléine. Ajouter quelques ml d'acide sulfurique 1 N dans la solution méthanolique jusqu'à ce qu'elle devienne incolore, puis ajouter encore 1 ml en excès. Brancher le réfrigérant et porter de nouveau à ébullition pendant environ 20 minutes. Retirer le ballon de la source de chaleur et le refroidir sous un courant d'eau. Retirer le réfrigérant, ajouter 20 ml de la solution saturée de chlorure de sodium et agiter. Ajouter 5 ml d'heptane, boucher le ballon et agiter énergiquement pendant 15 secondes.

Laisser décanter jusqu'à séparation complète des deux phases. Ajouter de nouveau une partie de la solution saturée de chlorure de sodium jusqu'à ce que la phase aqueuse atteigne la partie inférieure du col du ballon. La couche supérieure qui se trouve dans le col du ballon est celle qui contient les esters méthyliques. La solution obtenue est prête pour l'injection dans le chromatographe en phase gazeuse.

Précaution: La méthylation avec la méthode B doit être réalisée sous hotte ventilée.

2.6. Alternatives à la méthylation selon la méthode B

2.6.1. *Méthode C*

2.6.1.1. Principe

La matière grasse soumise à l'analyse est traitée avec une solution méthanolique d'acide chlorhydrique dans une ampoule fermée, à 100 °C

2.6.1.2. Matériel

— Ampoule de verre épais d'une capacité d'environ 5 ml (hauteur 40 à 45 mm, diamètre 14 à 16 mm).
— Pipettes graduées de 1 et 2 ml.

2.6.1.3. Réactifs

Solution d'acide chlorhydrique dans 2 % de méthanol, préparée à partir d'acide chlorhydrique gazeux et de méthanol anhydre (note 1).

Hexane pour chromatographie

Note 1: Il est possible d'employer des solutions commerciales de chlorure d'hydrogène dans le méthanol. En laboratoire, il est facile de préparer de petites quantités d'acide chlorhydrique gazeux en modifiant la solution commerciale (p = 1,18), par l'ajout de quelques gouttes d'acide sulfurique concentré. Le méthanol étant très avide de gaz chlorhydrique, il est bon de prendre toutes les précautions d'usage pour la dissolution (par exemple introduire le gaz à l'aide d'un petit entonnoir renversé qui arrive juste à affleurement du niveau du méthanol). Il est possible de préparer à l'avance des quantités importantes de solutions méthanoliques d'acide chlorhydrique qui se conservent parfaitement à l'obscurité dans des flacons munis de bouchons de verre. Ce réactif peut également être préparé en dissolvant du chlorure d'acétyle dans le méthanol anhydre.

2.6.1.4. Mode opératoire

— Verser dans l'ampoule de verre 0,2 g de la matière grasse préalablement séchée au sulfate de sodium et filtrée, puis 2 ml de la solution méthanolique d'acide chlorhydrique. Fermer l'ampoule.
— Submerger l'ampoule à 100 °C pendant 40 minutes.
— Faire refroidir l'ampoule sous un courant d'eau, l'ouvrir et ajouter 2 ml d'eau distillée et 1 ml d'hexane.
— Centrifuger et extraire la phase d'hexane, prête à l'emploi.

2.6.2. *Méthode D*

2.6.2.1. Principe

La matière grasse analysée est chauffée à reflux avec du méthanol, de l'hexane et de l'acide sulfurique. Les esters méthyliques obtenus sont extraits à l'éther de pétrole.

2.6.2.2. Matériel

— Tube à essai d'environ 20 ml de capacité avec réfrigérant à reflux d'air d'environ 1 m de long, muni d'un joint rodé.
— Pipette graduée de 5 ml.
— Entonnoir à décantation de 50 ml.
— Éprouvettes de 10 ml et 25 ml.
— Tube à essai à fond conique de 15 ml.

2.6.2.3. Réactifs

— Réactif de méthylation: méthanol anhydre, hexane et acide sulfurique concentré (p = 1,84 dans la proportion suivante: 75:25:1 (V/V/V).

— Éther de pétrole 40-60 °C.
— Sulfate de sodium anhydre.

2.6.2.4. Mode opératoire

Introduire dans le tube de 20 ml, 0,1 g d'huile et ajouter 5 ml du réactif de méthylation.

Adapter le réfrigérant à reflux et chauffer au bain-marie à ébullition pendant 30 minutes (note 2).

Transférer quantitativement le mélange dans un entonnoir à décantation de 50 ml avec 10 ml d'eau distillée et 10 ml d'éther de pétrole. Agiter vigoureusement et attendre que se produise la séparation des phases. Séparer la phase aqueuse et laver deux fois la couche éthérée avec 20 ml d'eau distillée. Ajouter dans l'entonnoir à décantation une petite quantité de sulfate de sodium anhydre, agiter, laisser reposer quelques minutes et filtrer, en recueillant le filtrat dans un tube à fond conique de 15 ml.

Évaporer le solvant au bain-marie dans un courant d'azote.

Note 2: Pour contrôler l'ébullition, introduire une baguette de verre dans le tube et limiter la température du bain-marie à 90 °C.

3. ***Paramètres de précision***

L'évaluation statistique de la précision des méthodes A et B a été publiée par le Conseil Oléicole International dans sa méthode COI/T.20/DOC. n° 24.

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE PAR CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE DES ESTERS D'ACIDES GRAS DE L'HUILE D'OLIVE ET DE L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

1. **Mode opératoire**

L'analyse par chromatographie en phase gazeuse de solutions d'esters gras dans l'hexane sera réalisée conformément à la norme ISO 5508, au moyen d'une colonne capillaire (50 m de long × 0,25 ou 0,32 mm de diamètre interne) recouverte de cyanopropylsilicone, tel qu'indiqué pour la détermination des acides gras isomères *trans* (COI/T.20/Doc. n° 17).

La Figure 1 présente le profil chromatographique typique d'une huile de grignons d'olive contenant des esters méthyliques et éthyliques d'acides gras et des isomères *trans* d'esters méthyliques.

2. **Calculs**

2.1. Pour calculer la composition en acides gras et le ΔECN42, les acides gras suivants doivent être pris en compte:

Myristique (C14:0)

Palmitique (C16:0). Somme des aires des pics correspondant aux esters méthyliques et éthyliques.

Palmitoléique (C16:1). Somme des aires des pics correspondant aux isomères ω9 et ω7 de l'ester méthylique.

Heptadécanoïque (C17:0).

Heptadécénoïque (C17:1).

Stéarique (C18:0).

Oléique (C18:1). Somme des aires des pics correspondant aux isomères ω9 et ω7 de l'ester méthylique, de l'ester éthylique et des isomères *trans* de l'ester méthylique.

Linoléique (C18:2). Somme des aires des pics correspondant aux esters méthyliques et éthyliques et aux isomères *trans* de l'ester méthylique.

Arachidique (C20:0).

Linolénique (C18:3). Somme des aires de l'ester méthylique et des isomères *trans* de l'ester méthylique.

Eïcosénoïque (C20:1)

Béhénique (C22:0)

Lignocérique (C24:0)

Le squalène n'est pas pris en compte pour le calcul de l'aire totale.

2.2. Pour calculer le pourcentage de *trans*-C18:1, on utilisera le pic correspondant aux esters méthyliques de cet acide gras. Pour la somme [*trans*-C18:2 + *trans*-C18:3], on additionnera tous les pics correspondant aux isomères *trans* de ces deux acides gras. Pour calculer l'aire totale, on tiendra compte de tous les pics mentionnées en 2.1 (voir COI/T.20/Doc. n° 17).

Le calcul du pourcentage de chaque acide gras sera effectué conformément à la formule suivante:

% X = (Aire X × 100)/(aire totale)

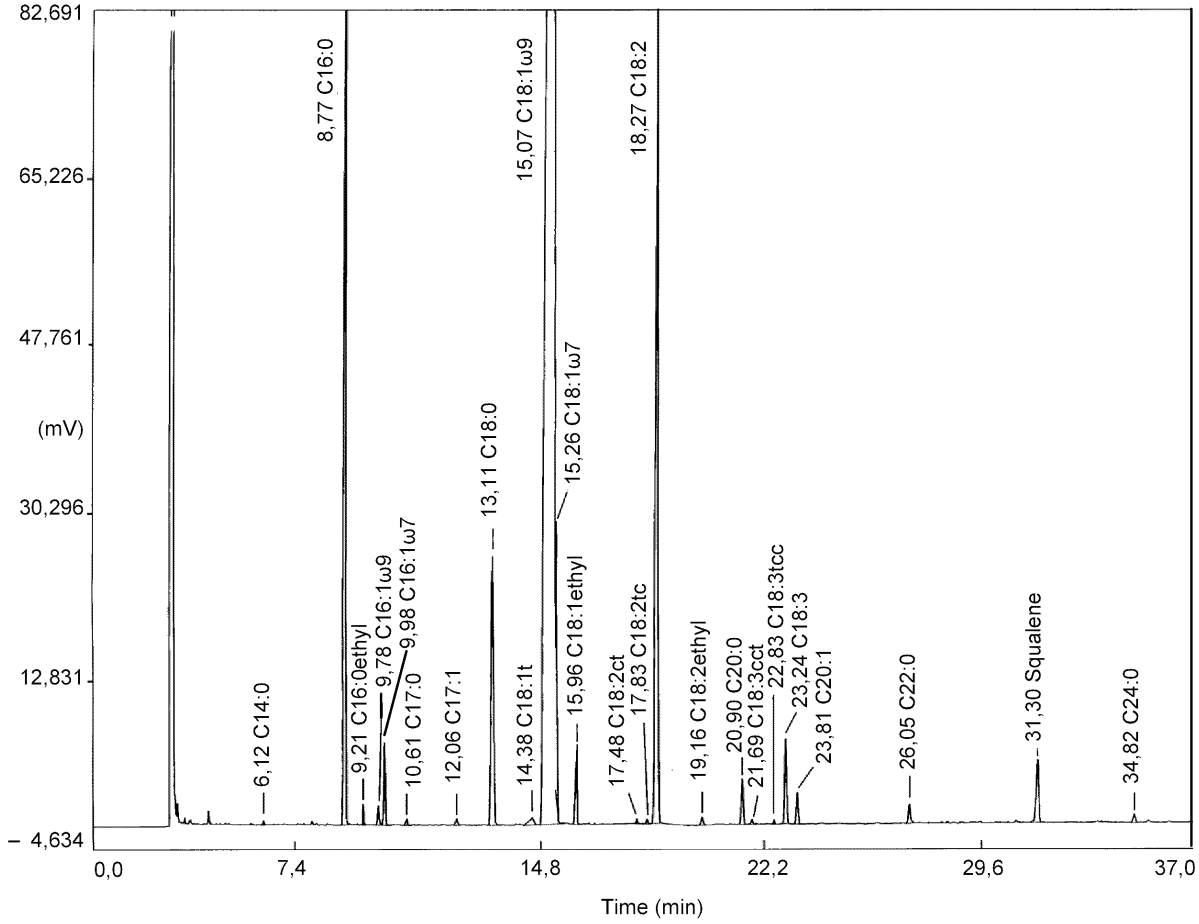


Figure 1: Profil chromatographique d'une huile de grignons d'olive, obtenu avec la méthode de méthylation à froid. Les pics chromatographiques correspondent aux esters méthyliques, sauf indication contraire.»

4. L'annexe XII est remplacée par l'annexe suivante:

«ANNEXE XII

ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVES VIERGES

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente méthode a pour but d'établir les critères nécessaires à l'évaluation des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges au sens du point 1 de l'annexe du règlement 136/66/CEE et de décrire la méthode pour leur classement à cet égard.

La méthode décrite n'est applicable que pour le classement des huiles d'olive vierges, en fonction de l'existence du fruité et de l'intensité des défauts, déterminés par un groupe de dégustateurs sélectionnés et entraînés, constitué en jury conformément au point 4.

2. GÉNÉRALITÉS

Pour le vocabulaire général de base, la salle de dégustation, la méthodologie générale ainsi que le verre de dégustation des huiles, il est recommandé de se conformer aux prescriptions prévues par le Conseil Oléicole International.

3. VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE

3.1. **Attributs positifs**

Fruité: ensemble des sensations olfactives, dépendant de la variété des olives et caractéristiques de l'huile, provenant de fruits sains et frais, verts ou mûrs, perçu par voie directe ou rétronasale.

Amer: goût caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de véraison.

Piquant: sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes.

3.2. **Attributs négatifs**

Chômé: flaveur caractéristique de l'huile tirée d'olives entassées dans un état avancé de fermentation anaérobie.

Moisi-humide: flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives attaquées par des moisissures et des levures par suite d'un stockage des fruits pendant plusieurs jours dans l'humidité.

Lies: flaveur caractéristique de l'huile restée en contact avec les "boues" de décantation dans les piles et les cuves.

Vineux-vinaigré: flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant le vin ou le vinaigre. Elle est due fondamentalement à un processus de fermentation des olives qui donne lieu à la formation d'acides acétique, acétate d'éthyle et éthanol.

Métallique: flaveur qui rappelle les métaux. Elle est caractéristique de l'huile qui est demeurée longtemps en contact avec des surfaces métalliques, au cours des processus de broyage, de malaxage, de pression ou de stockage.

Rance: flaveur des huiles ayant subi un processus d'oxydation.

Cuit ou brûlé: flaveur caractéristique des huiles qui tire son origine d'un réchauffement excessif et/ou prolongé au cours de son obtention et tout particulièrement pendant le thermo-malaxage de la pâte, si celui-ci est réalisé dans des conditions thermiques inappropriées.

Foin-bois: flaveur caractéristique de certaines huiles provenant d'olives sèches.

Grossier: sensation bucco tactile dense et pâteuse produite par certaines huiles.

Lubrifiants: flaveur de l'huile qui rappelle celle du gazole, de la graisse ou de l'huile minérale.

Margines: flaveur acquise par l'huile à la suite d'un contact prolongé avec les eaux de végétation.

Saumure: flaveur de l'huile obtenue d'olives conservées en saumure.

Sparte: flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives pressées dans des scourtins en sparte neuf. Elle peut être différente selon qu'il s'agit de scourtins fabriqués à partir de sparte vert ou de sparte sec.

Terre: flaveur de l'huile obtenue d'olives ramassées avec de la terre, ou boueuses et non lavées.

Ver: flaveur de l'huile issue d'olives ayant subi une forte attaque de larves de la mouche de l'olive (*Bactrocera Oleae*).

Concombre: flaveur de l'huile caractéristique d'un conditionnement hermétique excessivement prolongé, notamment dans des récipients en fer-blanc, et qui est attribuée à la formation de 2-6 nonadiénal.

4. JURY

Le jury est nommé par l'État membre et il est composé d'un chef de jury et de huit à douze dégustateurs. Toutefois, pour la campagne 2001/2002 le nombre des dégustateurs peut être moindre que huit.

Le chef du jury doit avoir reçu une formation solide, et être un expert averti des différents types d'huiles. Il est responsable du jury, de son organisation et de son fonctionnement, de la préparation, de la codification et de la présentation des échantillons aux dégustateurs ainsi que du recueil des données et de leur traitement statistique.

Le chef du jury sélectionne les dégustateurs et veille à leur entraînement et au contrôle de leurs performances, afin d'assurer qu'ils se maintiennent à un niveau d'aptitude adéquat.

Les dégustateurs pour les contrôles organoleptiques d'huile d'olive doivent être choisis et entraînés en fonction de leur habileté à distinguer entre des échantillons similaires, conformément au guide du Conseil Oléicole International pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge.

Les jurys doivent s'engager à participer à des évaluations organoleptiques prévues sur un plan national, communautaire ou international, pour le contrôle périodique et l'harmonisation des critères de perception. Par ailleurs, ils doivent fournir annuellement à l'État membre concerné tous renseignements sur leur composition et le nombre d'évaluations réalisées en tant que jury agréé.

5. PROCÉDURE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE ET LE CLASSEMENT

5.1. **Utilisation de la feuille de profil par le dégustateur**

La feuille de profil à utiliser par le dégustateur figure à l'appendice A de la présente méthode.

Chaque dégustateur faisant partie du jury doit sentir, puis déguster [1] l'huile soumise à examen, contenue dans le verre à dégustation, afin d'en analyser les perceptions olfactives, gustatives, tactiles et kinesthésiques. Il doit ensuite porter sur la feuille de profil à sa disposition l'intensité à laquelle il perçoit chacun des attributs négatifs et positifs.

Au cas où des attributs négatifs non indiqués sur la feuille de profil seraient perçus, ils doivent être portés sous la rubrique "autres", en employant le ou les termes les décrivant avec le plus de précision parmi ceux définis au point 3.2 de la présente méthode.

5.2. **Utilisation des données par le chef de jury**

Le chef du jury doit recueillir les feuilles de profil remplies par chacun des dégustateurs; il doit contrôler les intensités attribuées; dans l'hypothèse d'une anomalie constatée, il demandera au dégustateur de réviser sa feuille de profil et, si nécessaire, de répéter l'essai.

Le chef du jury peut saisir les données de chaque dégustateur sur un logiciel informatique conforme à la méthode du calcul statistique de la médiane figurant à l'appendice B. La saisie des données pour un échantillon est à réaliser à l'aide d'une matrice composée de 10 colonnes correspondant aux 10 attributs sensoriels et de n lignes correspondant aux n dégustateurs du jury.

Lorsqu'un attribut négatif est porté sous la rubrique "autres" par au moins 50 % du jury, le chef du jury doit procéder au calcul de la médiane de cet attribut et au classement correspondant.

Dans le cas des analyses effectuées dans le cadre de contrôles de conformité à la norme, ou de contre-expertises, le chef de jury doit faire procéder à l'évaluation organoleptique de l'huile en triplicata, à au moins une journée d'intervalle; la médiane des attributs sera calculée à partir de l'ensemble des données des feuilles de profil des trois essais.

5.3. **Classement des huiles**

L'huile est classée sous les dénominations ci-dessous, en fonction de la médiane des défauts et de la médiane de l'attribut fruité. Par médiane des défauts on entend la médiane de l'attribut négatif perçu avec l'intensité la plus forte. La valeur du coefficient de variation robuste pour cet attribut négatif doit être inférieure ou égale à 20 %.

a) *Huile d'olive Vierge extra*: la médiane des défauts est égale à 0 et la médiane du fruité est supérieure à 0;

b) *Huile d'olive Vierge*: la médiane des défauts est supérieure à 0 et inférieure ou égale à 2,5 et la médiane du fruité est supérieure à 0;

c) *Huile d'olive vierge courante*: la médiane des défauts est supérieure à 2,5 et inférieure ou égale à 6,0; ou, la médiane des défauts est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane du fruité est égale à 0;

d) *Huile d'olive vierge lampante*: la médiane des défauts est supérieure à 6,0.

Toutefois, à partir du 1er novembre 2003 les catégories c) et d) sont remplacées par la catégorie:

c) *Huile d'olive lampante*: la médiane des défauts est supérieure à 2,5; ou la médiane des défauts est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane du fruité est égale à 0.

5.4. **Cas particulier**

Lorsque la médiane d'un attribut positif autre que le fruité est supérieur à 5,0, le chef de jury le signalera sur le certificat d'analyse de l'huile.

[1] Il pourra s'abstenir de déguster quand il observera quelques attributs négatifs extrêmement intenses, et notera sur la feuille de profil cette circonstance exceptionnelle.

APPENDICE A

Feuille de profil

(à l'usage du dégustateur)

PERCEPTION DES DÉFAUTS INTENSITÉ

Chômé

Moisi-humide

Vineux-vinaigre

Lies

Métallique

Rance

Autres (à préciser)

PERCEPTIONS DES ATTRIBUTS POSITIFS

Fruité

Amer

Piquant

Nom du dégustateur **Code de l'échantillon**

date

APPENDICE B

MÉTHODE DE CALCUL DE LA MÉDIANE ET DES INTERVALLES DE CONFIANCE

Médiane

$$Me = [P\ (X < Xm) \leq 1/2 \wedge P\ (X \leq Xm) \geq 1/2]$$

La médiane est le nombre réel Xm caractérisé par le fait que la probabilité (P) que les valeurs de la distribution (X) soient inférieures à ce nombre (Xm), est inférieur ou égale à 0,5 et que, simultanément, la probabilité (P) que les valeurs de la distribution (X) soient inférieures ou égales à Xm, est supérieure ou égale à 0,5. Une autre définition considère la médiane comme étant le 50e percentile d'une distribution de nombres ordonnés par ordre croissant. En d'autres termes, la médiane représente la valeur centrale d'une série ordonnée de nombres impairs, ou bien la moyenne des deux valeurs centrales d'une série ordonnée de nombres pairs.

Écart-type robuste

$$S = \frac{1{,}25\ IQR}{1{,}35\ \sqrt{N}}$$

Pour obtenir une estimation fiable de la variabilité qui se produit autour de la médiane, il faut se reporter à l'estimation de l'écart type robuste d'après Stuart et Kendall. La formule de l'écart type asymptotique S dépend du N et IQR. N est le nombre d'observations et IQR l'intervalle interquartile, c'est-à-dire, l'estimation robuste de la variabilité des données considérées (l'intervalle interquartile renferme exactement 50 % des cas d'une distribution de probabilité quelconque). Le calcul de l'intervalle interquartile s'effectue en calculant la dimension de l'écart entre le 75e et le 25e percentile.

$$IQR = 75^{e}\ \text{percentile} - 25^{e}\ \text{percentile}$$

Le percentile est la valeur Xpc caractérisée par le fait que la probabilité (P) que les valeurs de la distribution soient inférieures à Xpc est inférieure ou égale à un centième déterminé et que, simultanément, la probabilité (P) que les valeurs de la distribution soient inférieures ou égales à Xpc est supérieure ou égale audit centième. Le centième indique la fraction de distribution retenue. Dans le cas de la médiane, celle-ci est égale à 50/100.

$$\text{Percentile} = [P\ (X < Xpc) \leq \frac{n}{100} \wedge P\ (X \leq Xpc) \geq \frac{n}{100}]$$

Autrement dit, le percentile est la valeur de distribution correspondant à une aire déterminée tracée à partir de la courbe de distribution ou de densité. À titre d'exemple, le 25e percentile représente la valeur de distribution correspondant à une aire égale à 0,25 ou 25/100.

Coefficient de variation % robuste

$$CVR = \frac{S}{Me}\ 100$$

Le CVR représente un nombre pur, c'est-à-dire sans dimension, qui indique le pourcentage de variabilité de la série de nombres analysée par rapport à la valeur Me de la médiane; pour cette raison, ce coefficient est très utile pour vérifier la fiabilité des membres du jury.

Intervalles de confiance à 95 % sur la médiane

Les intervalles de confiance (I.C) à 95 % (valeur de l'erreur de première espèce égale à 0,05 ou 5 %) représentent l'intervalle où la valeur de la médiane pourrait varier dans l'hypothèse où il serait possible de répéter l'expérience un nombre de fois infini. Dans la pratique, cet intervalle indique l'intervalle de variabilité de l'essai dans les conditions opératoires retenues, dans l'hypothèse où l'essai pourrait être répété plusieurs fois. L'intervalle aide à évaluer, comme dans le cas du CVR, la fiabilité de l'essai.

$$I.\ C.\ Sup. = Me + (c.S)$$

$$I.\ C.\ Inf. = Me - (c.S)$$

Où c, dans le cas de l'intervalle de confiance à 0,95, est égal à 1,96.

Le classement est effectué par comparaison des valeurs de la médiane avec les intervalles de référence déterminés au point 5.3 de la méthode. Le logiciel informatique permet un classement visualisé sur un tableau des données statistiques ou sur un graphique.»

5. L'annexe XIV est supprimée.

6. L'annexe XIX suivante est ajoutée:

«*ANNEXE XIX*

DÉTERMINATION DU CONTENU EN ALCOOLS ALIPHATIQUES AU MOYEN DE LA CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE AVEC COLONNE CAPILLAIRE

1. OBJET

La méthode décrit un procédé de détermination du contenu en alcools aliphatiques, simples et totaux, des matières grasses.

2. PRINCIPE DE LA MÉTHODE

La matière grasse, additionnée de 1-eicosanol comme standard interne, est saponifiée avec de l'hydroxyde de potassium en solution dans l'éthanol, puis l'insaponifiable est extrait avec de l'éther éthylique. La fraction des alcools est séparée de l'extrait insaponifiable par chromatographie sur plaque de gel de silice basique; les alcools récupérés dans le gel de silice sont transformés en triméthylsilyléthers et analysés par chromatographie en phase gazeuse en colonne capillaire.

3. APPAREILLAGE

3.1. Ballon de 250 millilitres muni d'un réfrigérant à reflux avec embouts rodés.

3.2. Ampoule à décanter de 500 millilitres.

3.3. Ballons de 250 millilitres.

3.4. Équipement complet pour chromatographie en phase solide, avec plaques de verre de 20 × 20, centimètres.

3.5. Lampe à lumière ultraviolette, de longueur d'onde de 366 ou 254 nm.

3.6. Microseringues de 100 et 500 microlitres.

3.7. Ampoule cylindrique filtrante à filtre poreux G 3 (porosité 15 à 40 micromètres) de 2 centimètres de diamètre environ et de 5 centimètres de hauteur, avec embout approprié pour filtration sous vide et embout rodé mâle 12/21.

3.8. Fiole à vide de 50 millilitres avec embout rodé femelle 12/21 adaptable à l'ampoule filtrante (3.7).

3.9. Tube à fond conique, de 10 millilitres, avec bouchon hermétique.

3.10. Chromatographe en phase gazeuse approprié au fonctionnement avec colonne capillaire, équipé d'un système de fractionnement, constitué de:

3.10.1. Enceinte thermostatée pour la colonne, permettant de maintenir la température désirée avec une précision d'environ 1 °C.

3.10.2. Ensemble d'injection thermoréglable avec élément vaporisateur en verre persilanisé.

3.10.3. Détecteur à ionisation de flamme et convertisseur-amplificateur.

3.10.4. Enregistreur-intégrateur approprié au fonctionnement avec un convertisseur-amplificateur avec un temps de réponse non supérieur à 1 seconde et avec une vitesse de papier variable.

3.11. Colonne capillaire en verre ou en silice fondue, de 20 à 30 mètres de long, de 0,25 à 0,32 millimètre de diamètre intérieur, recouverte intérieurement de liquide SE-52 ou SE-54 ou équivalent, avec une épaisseur comprise entre 0,10 et 0,30 micromètre.

3.12. Microseringue pour chromatographie en phase gazeuse de 10 microlitres avec aiguille cémentée.

3.13. Balance de précision ayant une sensibilité de 1 mg (avec affichage 0.1 mg).

4. RÉACTIFS

4.1. Hydroxyde de potassium, solution éthanolique à environ 2N: dissoudre, tout en refroidissant, 130 grammes d'hydroxyde de potassium (titre minimum 85 %) dans 200 millilitres d'eau distillée, puis compléter à un litre avec de l'éthanol. La solution se conserve dans des bouteilles de verre opaque bien bouchées.

4.2. Éther éthylique, pour analyses.

4.3. Sulfate de sodium anhydre pur, pour analyses.

4.4. Plaques de verre recouvertes de gel de silice sans indicateur de fluorescence, de 0,25 millimètre d'épaisseur (elles sont disponibles dans le commerce déjà prêtes à l'emploi).

4.5. Hydroxyde de potassium, solution éthanolique à 0,2 N: dissoudre 13 grammes d'hydroxyde de potassium dans 20 millilitres d'eau distillée, puis compléter à un litre avec de l'éthanol.

4.6. Benzène, pour chromatographie (5.2.2).

4.7. Acétone, pour chromatographie (5.2.2).

4.8. Hexane pour chromatographie (5.2.2).

4.9. Éther éthylique, pour chromatographie (5.2.2).

4.10. Chloroforme pur, pour analyse.

4.11. Solution de référence pour la chromatographie sur plaque: cholestérol ou phytostérol, solution à 0,5 % dans le chloroforme.

4.12. Dichloro-2'-7' fluorescéine, solution éthanolique à 0,2 %. Elle est rendue légèrement basique par addition de quelques gouttes d'une solution alcoolique 2N d'hydroxyde de potassium.

4.13. Pyridine anhydre, pour chromatographie.

4.14. Hexaméthyldisilazane.

4.15. Triméthylchlorosilane.

4.16. Solution étalon de triméthylsilyléthers des alcools aliphatiques de C20 à C28. À préparer au moment de l'emploi à partir de mélanges d'alcools purs.

4.17. 1-eicosanol, solution à 0,1 % (m/V) dans le chloroforme (standard interne).

4.18. Gaz vecteur: hydrogène ou hélium pur, pour chromatographie en phase gazeuse.

4.19. Gaz auxiliaire: nitrogène pur, pour chromatographie en phase gazeuse.

5. PROCÉDÉ

5.1. **Préparation de l'insaponifiable**

5.1.1. Introduire dans le ballon de 250 millilitres, au moyen de la microseringue de 500 microlitres, un volume de solution d'1-eicosanol à 0,1 % dans le chloroforme (4.17) qui contient une quantité d'1-eicosanol qui corresponde à environ 10 % du contenu en alcools aliphatiques dans l'aliquote de l'échantillon à prélever pour la détermination. Par exemple, pour 5 grammes d'échantillon, il faut ajouter 250 microlitres de la solution d'1-eicosanol à 0,1 % s'il s'agit d'un échantillon d'huile d'olive et 1 500 microlitres s'il s'agit d'huile de grignons d'olive.

Evaporer dans un courant d'azote jusqu'à dessiccation, puis peser exactement 5 grammes d'échantillon sec et filtré dans le même ballon.

5.1.2. Ajouter 50 millilitres de solution éthanolique d'hydroxyde de potassium à 2 N, mettre en marche le réfrigérant à reflux, chauffer au bain-marie jusqu'à légère ébullition tout en maintenant une agitation énergique jusqu'à ce que la saponification se soit produite (la solution devient limpide). Continuer à réchauffer pendant 20 minutes, puis ajouter 50 millilitres d'eau distillée que l'on fait descendre du haut du réfrigérant, débrancher le réfrigérant et refroidir le ballon à environ 30 °C.

5.1.3. Transvaser le contenu du ballon, de façon quantitative, dans une ampoule à décanter de 500 millilitres, en s'aidant d'eau distillée à plusieurs reprises, en utilisant au total environ 50 millilitres. Ajouter environ 80 millilitres d'éther éthylique, agiter énergiquement durant environ 30 secondes et laisser la séparation se faire (note 1).

Séparer la phase aqueuse inférieure en la recueillant dans une autre ampoule à décanter. Faire encore deux extractions sur la phase aqueuse, selon les mêmes modalités, en utilisant à chaque fois 60 à 70 millilitres d'éther éthylique.

Note 1: Des éventuelles émulsions peuvent être éliminées en ajoutant, avec une pissette, une petite quantité d'alcool éthylique ou méthylique.

5.1.4. Réunir les extraits éthérés dans une seule ampoule à décanter et laver à l'eau distillée (50 millilitres à chaque fois) jusqu'à réaction neutre de l'eau de lavage.

Éliminer l'eau de lavage, dessécher au sulfate de sodium anhydre et filtrer, sur sulfate de sodium anhydre, dans un ballon de 250 millilitres pesé au préalable, en lavant ampoule et filtre avec de petites quantités d'éther éthylique.

5.1.5. Distiller l'éther jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une petite quantité, puis porter à sec sous un léger vide ou dans un courant d'azote, parfaire le séchage à l'étuve à 100 °C durant un quart d'heure environ et peser après refroidissement dans un dessiccateur.

5.2. **Séparation de la fraction alcoolique**

5.2.1. Préparation des plaques basiques: immerger les plaques au gel de silice (4.4), complètement, dans la solution éthanolique 0,2 N d'hydroxyde de potassium (4.5) durant 10 secondes, laisser agir ensuite; bien sécher sous hotte aspirante, pendant deux heures et mettre finalement à l'étuve à 100 °C pendant une heure.

Retirer de l'étuve et conserver dans un dessiccateur à chlorure de calcium jusqu'au moment de l'emploi (les plaques ainsi traitées doivent être employées dans les quinze jours).

Note 2: L'emploi des plaques de gel de silice basiques pour la séparation de la fraction alcoolique élimine le besoin du traitement de l'insaponifiable avec l'alumine. De cette manière, tous les composés de nature acide (acides gras et autres) sont retenus sur la ligne de dépôt. On obtient ainsi la bande des alcools aliphatiques et terpéniques nettement séparée de la bande des stérols.

5.2.2. Introduire dans la cuve de développement un mélange hexane-éther éthylique 65/35 (V/V) jusqu'à une hauteur d'environ 1 centimètre (*).

Fermer la cuve à l'aide d'un couvercle approprié et laisser ainsi pendant une demi-heure au moins, de façon à ce que l'équilibre liquide/vapeur s'établisse. Il est possible de fixer sur les surfaces intérieures de la cuve des bandes de papier filtre qui plongent dans l'éluant: cette précaution permet de réduire d'un tiers environ les temps de migration du front du liquide et d'obtenir une élution plus uniforme des composants.

Note 3: Afin d'avoir des conditions d'élution parfaitement reproductibles, le mélange doit être changé à chaque essai.

5.2.3. Préparer une solution à 5 % environ d'insaponifiable (5.1.5) dans le chloroforme et, avec la microseringue de 100 microlitres, déposer sur la plaque chromatographique (5.2.1) à 2 centimètres environ d'un bord, 0,3 millilitre de la solution susdite en une ligne continue, la plus fine et uniforme possible. Dans l'alignement de la ligne de dépôt, déposer, à une des extrémités de la plaque, 2 à 3 microlitres de la solution de référence des alcools aliphatiques (4.11), dans le but d'identifier la bande des alcools aliphatiques lors du dernier développement.

5.2.4. Mettre la plaque dans la cuve de développement, préparée comme décrit au point 5.2.2. La température ambiante doit être maintenue entre 15 et 20 °C. Fermer aussitôt la cuve avec le couvercle et laisser éluer jusqu'à ce que le front de solvant arrive à environ 1 centimètre du bord supérieur de la plaque.

Enlever ensuite la plaque de la cuve de développement et faire évaporer le solvant dans un courant d'air chaud ou bien en laissant la plaque sécher sous hotte aspirante pendant un petit moment.

5.2.5. Vaporiser la plaque légèrement et uniformément avec la solution de dichloro-2'-7' fluorescéine. Identifier la bande des alcools aliphatiques par alignement avec la tache obtenue avec la solution de référence; délimiter la bande avec un crayon noir l'ensemble de la bande des alcools aliphatiques et de la bande immédiatement supérieure qui correspond aux alcools terpéniques.

Note 4: La précision faite de recueillir l'ensemble de la bande des alcools aliphatiques et de la bande des alcools terpéniques est due au fait que dans celle-ci, dans les conditions de la méthode, sont englobées des quantités significatives d'alcools aliphatiques.

5.2.6. Racler avec une spatule métallique le gel de silice compris dans la zone délimitée. Le matériau retiré, finement broyé, est introduit dans l'ampoule filtrante (3.7); ajouter 10 millilitres de chloroforme chaud, mélanger soigneusement avec la spatule métallique et filtrer à l'aide du vide, puis recueillir le filtrat dans la fiole (3.8), reliée à l'ampoule filtrante.

Laver le résidu dans l'ampoule par trois fois à l'éther éthylique (environ 10 millilitres à chaque fois) et recueillir de même le filtrat dans la fiole adaptée à l'ampoule filtrante. Évaporer le filtrat jusqu'à l'amener à un volume d'environ 4 à 5 millilitres, transvaser la solution résiduelle dans le tube de 10 millilitres (3.9) pesé au préalable, porter à sec en chauffant légèrement dans un léger courant d'azote, reprendre avec quelques gouttes d'acétone, amener à nouveau à sec, mettre 10 minutes environ à l'étuve à 105 °C, puis laisser refroidir au dessiccateur et peser.

Le résidu contenu dans le tube est constitué de la fraction alcoolique.

5.3. **Préparation des triméthylsilyléthers**

5.3.1. Ajouter, dans le tube contenant la fraction alcoolique, le réactif de silylation, constitué d'un mélange de pyridine-hexaméthyldisilazane-triméthylchlorosilane 9/3/1 (V/V/V) (note 5) dans une proportion de 50 microlitres par milligramme d'alcools aliphatiques, en évitant toute absorption d'humidité (note 6).

Note 5: Il existe dans le commerce des solutions prêtes à l'emploi; en outre, d'autres réactifs silanisants, tels que, par exemple, le bis-triméthylsilyltrifluoracétamide + 1 % de triméthylchlorosilane à diluer par un même volume de pyridine anhydre.

Note 6: La formation éventuelle d'une légère opalescence est normale et n'est la cause d'aucun dérangement. La formation d'une floculation blanche ou l'apparition d'une coloration rose sont l'indice de la présence d'humidité ou d'altération du réactif. Dans ce cas, l'essai doit être répété.

5.3.2. Boucher le tube, agiter soigneusement (sans retourner) jusqu'à complète solubilisation des alcools aliphatiques. Laisser reposer pendant au moins 15 minutes à température ambiante, puis centrifuger pendant quelques minutes: la solution limpide est prête pour l'analyse par chromatographie en phase gazeuse.

(*) Dans ces cas en particuliers, il faut employer le mélange éluant benzène-acétona 95/5 (v/v) pour obtenir une bonne séparation de bandes.

5.4. **Analyse par chromatographie en phase gazeuse**

5.4.1. Opérations préliminaires, conditionnement de la colonne

5.4.1.1. Installer la colonne dans le chromatographe en phase gazeuse, en reliant l'extrémité d'entrée à l'injecteur connecté au système de fractionnement et l'extrémité de sortie au détecteur. Effectuer les contrôles généraux du complexe de chromatographie en phase gazeuse (étanchéité du circuit des gaz, efficacité du détecteur, efficacité du système de fractionnement et du système d'enregistrement, etc.).

5.4.1.2. Si la colonne est utilisée pour la première fois, il est conseillé de procéder à son conditionnement. Faire passer un léger flux de gaz au travers de cette colonne, puis allumer le complexe de chromatographie en phase gazeuse et commencer un chauffage graduel jusqu'à atteindre une température d'au moins 20 °C supérieure à celle d'exercice (note 7). Maintenir cette température pendant au moins 2 heures, puis porter le complexe aux conditions de fonctionnement (régulation du flux gazeux et de la séparation, allumage de la flamme, jonction avec l'enregistreur électronique, régulation de la température de la chambre pour la colonne, du détecteur et de l'initiateur etc.) et enregistrer le signal à une sensibilité au moins deux fois supérieure à celle prévue pour l'exécution de l'analyse. Le tracé de la ligne de base obtenue doit être linéaire, exempt de pic de quelque nature que ce soit et ne doit pas présenter de dérive. Une dérive rectiligne négative indique une étanchéité imparfaite des connexions de la colonne, une dérive positive indique un conditionnement insuffisant de la colonne.

Note 7: La température de conditionnement doit être toujours inférieure d'au moins 20 °C à la température maximale prévue pour le liquide de répartition employé.

5.4.2. Choix des conditions opératoires

5.4.2.1. Les conditions opératoires indicatives sont les suivantes:

— température de la colonne: début isotherme 8 minutes à 180 °C, puis programme de 5 °C par minute jusqu'à 260 °C puis encore 15 minutes à 260 °C,

— température de l'évaporateur: 280 °C,

— température du détecteur: 290 °C,

— vitesse linéaire du gaz vecteur: hélium, 20 à 35 centimètres par seconde; hydrogène, 30 à 50 centimètres par seconde,

— rapport de division: de 1/50 à 1/100,

— sensibilité instrumentale: de 4 à 16 fois l'atténuation minimale,

— sensibilité d'enregistrement: 1 à 2 millivolts sur échelle de fond,

— vitesse du papier: 30 à 60 centimètres par heure,

— quantité de substance injectée: 0,5 à 1 microlitre de solution de TMSE.

Ces conditions peuvent être modifiées en fonction des caractéristiques de la colonne et du chromatographe en phase gazeuse de façon à obtenir des chromatogrammes qui satisfassent aux conditions suivantes:

— le temps de rétention de l'alcool en C26 doit être de 18 ± 5 minutes,

— le pic de l'alcool en C22 doit être 80 ± 20 % de l'échelle de fond pour l'huile d'olive et pour l'huile de semences 40 ± 20 % de l'échelle de fond.

5.4.2.2. Pour vérifier les conditions exigées ci-dessus, effectuer des injections répétées avec les échantillons de mélanges des TMSE des alcools et retoucher les conditions opératoires jusqu'à obtenir les meilleurs résultats.

5.4.2.3. Les paramètres d'intégration des pics doivent être imposés de façon à obtenir des valeurs correctes pour les pics qui sont pris en considération.

5.4.3. Exécution de l'analyse

5.4.3.1. Prélever, avec la microseringue de 10 microlitres, 1 microlitre d'hexane, aspirer 0,5 microlitre d'air et successivement 0,5 à 1 microlitre de la solution de l'échantillon; tirer encore le piston de la seringue de façon à ce que l'aiguille soit vide. Introduire l'aiguille au travers de la membrane du complexe d'injection et, après 1 à 2 secondes, injecter rapidement et extraire ensuite l'aiguille lentement, après 5 secondes environ.

5.4.3.2. Procéder à l'enregistrement jusqu'à élution complète des TMSE des alcools aliphatiques présents. La ligne de base doit toujours correspondre aux conditions requises (5.4.1.2):

5.4.4. Identification des pics

L'identification des pics individuels est effectuée sur la base des temps de rétention et par comparaison avec le Mélange des TMSE des alcools aliphatiques, analysés dans les mêmes conditions.

La figure 1 montre un chromatogramme de la fraction alcoolique d'une huile d'olive vierge.

5.4.5. Évaluation quantitative

5.4.5.1. Procéder, avec l'intégrateur, au calcul de l'aire des pics de l'1-eicosanol et des alcools aliphatiques C_{22}, C_{24}, C_{26} et C_{28}.

5.4.5.2. Calculer le contenu en chaque alcool aliphatique individuel, en milligrammes pour 1 000 grammes de matière grasse, comme suit:

$$\text{Alcool x} = \frac{A_x \cdot m_s \cdot 1\,000}{A_s \cdot m}$$

où:

A_x = aire du pic de l'alcools x

A_s = aire du pic d'1-eicosanol

m_s =. poids d'1-eicosanol ajouté, en milligrammes

m = poids de l'échantillon prélevé pour la détermination, en grammes.

6. EXPRESSION DES RÉSULTATS

Rapporter les contenus en alcools aliphatiques simples en milligrammes pour 1 000 grammes de matière grasse et leur somme comme “alcools aliphatiques totaux”.

APPENDICE

Détermination de la vitesse linéaire du gaz

Dans le chromatographe en phase gazeuse, réglé aux conditions opératoires normales, injecter 1 à 3 microlitres de méthane (ou propane) et chronométrer le temps employé par le gaz pour parcourir la colonne, entre le moment de l'injection et celui de la sortie du pic (tM).

La vitesse linéaire en centimètres par seconde est donnée par L/tM, où L est la longueur de la colonne en centimètres et tM le temps chronométré en secondes.

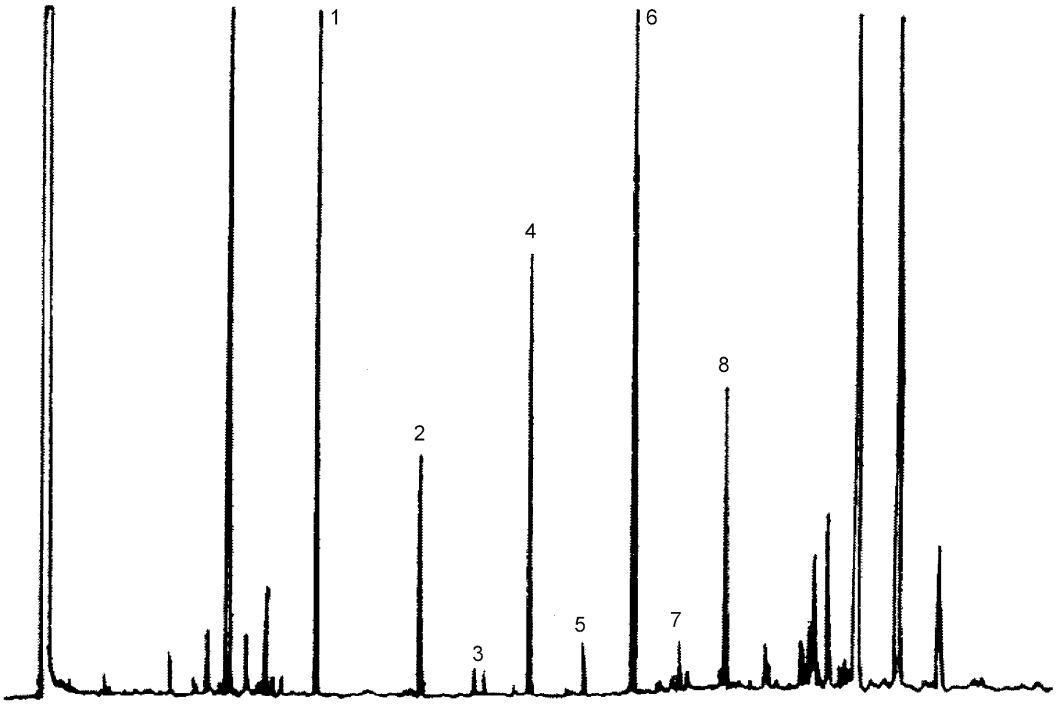


Figure 1 — Chromatogramme de la fraction alcoolique d'une huile vierge

1 =	Eicosanol	5 =	Pentacosanol
2 =	Docosanol	6 =	Hexacosanol
3 =	Tricosanol	7 =	Heptacosanol
4 =	Tétracosanol	8 =	Octacosanol»

RÈGLEMENT (CE) N° 797/2002 DE LA COMMISSION
du 14 mai 2002
modifiant les annexes III et VIII du règlement (CEE) n° 3030/93 du Conseil relatif au régime commun applicable aux importations de certains produits textiles originaires des pays tiers

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 3030/93 du Conseil du 12 octobre 1993 relatif au régime commun applicable aux importations de certains produits textiles originaires des pays tiers [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 27/2002 de la Commission [2], et notamment son article 19,

considérant ce qui suit:

(1) Le Conseil a adopté, par règlement (CEE) n° 2474/2000 [3], la liste des produits textiles et d'habillement à intégrer dans le GATT 1994 le 1er janvier 2002.

(2) La République populaire de Chine est devenue membre à part entière de l'Organisation mondiale du commerce le 11 décembre 2001. Taïwan est devenue membre à part entière de l'Organisation mondiale du commerce le 1er janvier 2002.

(3) Le certificat d'origine et le certificat d'exportation utilisés par Taïwan diffèrent légèrement du modèle type prévu par le règlement (CEE) n° 3030/93. Les autorités taïwanaises en ont fourni un exemplaire.

(4) Les facilités à octroyer à ces deux pays au titre du règlement (CEE) n° 3030/93 doivent être adaptées pour être conformes aux obligations internationales de la Communauté.

(5) Il convient de modifier le règlement (CEE) n° 3030/93 en conséquence.

(6) Afin d'assurer le respect des obligations internationales de la Communauté, les mesures prévues par le présent règlement s'appliquent à partir du 1er janvier 2002.

(7) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité «textiles»,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) n° 3030/93 est modifié comme suit:

1) L'annexe III est modifiée conformément à la partie A de l'annexe du présent règlement.

2) L'annexe VIII est remplacée par le texte figurant dans la partie B de l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1er janvier 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2002.

Par la Commission

Pascal LAMY

Membre de la Commission

[1] JO L 275 du 8.11.1993, p. 3.
[2] JO L 9 du 11.1.2002, p. 1.
[3] JO L 286 du 11.11.2000, p. 1.

ANNEXE

A) Les exemplaires suivants du certificat d'exportation et du certificat d'origine taïwanais sont ajoutés à l'annexe III du règlement (CEE) n° 3030/93:

1 Exporter (name, full address, country) Exportateur (nom, adresse complète, pays)	ORIGINAL	2 No
	3 Quota year Année contingentaire	4 Category number Numéro de catégorie
5 Consignee (name, full address, country) Destinataire (nom, adresse complète, pays)	EXPORT CERTIFICATE (Textile products)	
	6 Country of origin Pays d'origine TAIWAN, R.O.C.	7 Country of destination Pays de destination
8 Place and date of shipment-Means of transport Lieu et date d'embarquement-Moyen de transport	9 Supplementary details Données supplémentaires	

10 Marks and numbers-Number and kind of packages-DESCRIPTION OF GOODS Marques et numéros-Nombre et nature des colis-DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	11 Quantity (1) Quantité (1)	12 FOB Value (2) Valeur FOB (2)

ORIGINAL
FOR APPLYING IMPORT LICENCE ONLY

13 CERTIFICATION BY THE COMPETENT AUTHORITY-VISA DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE

I, the undersigned, certify that the goods described above have been charged against the quantitative limit established for the year shown in box No 3 in respect of the category shown in box No 4 by the provisions regulating trade in textile products with the European Community.

Je soussigné certifie que les marchandises désignées ci-dessus ont été imputées sur la limite quantitative fixée pour l'année indiquée dans la case No 3 pour la catégorie désignée dans la case No 4 dans le cadre des dispositions régissant les échanges de produits textiles avec la Communauté Européenne.

14 Competent authority (name, full address, country)
Autorité compétente (nom, adresse complète, pays)

TAIWAN TEXTILE FEDERATION
TTF BUILDING
22, AI KUO EAST ROAD
TAIPEI, TAIWAN
TELEFAX:(02)2392-3855
TELEPHONE:(02)2341-7251
URL:http://www.textiles.org.tw

At-À ..... on-le .....

(Signature) (Stamp-Cachet)

(1)Show net weight (kg) and also quantity in the unit prescribed for category where other than net weight-Indiquer le poids net (kg) ainsi que la quantité dans l'unité prévue pour la catégorie si cette unité n'est pas le poids net
(2)In the currency of the sale contract-Dans la monnaie du contrat de vente

第一聯 本聯專供進口商申請進口許可證

1 Exporter (name, full address, country)
Exportateur (nom, adresse complète, pays)

ORIGINAL

2 No

3 Quota year
Année contingentaire

4 Category number
Numéro de catégorie

5 Consignee (name, full address, country)
Destinataire (nom, adresse complète, pays)

CERTIFICATE OF ORIGIN

(Textile products)

6 Country of origin
Pays d'origine
TAIWAN, R.O.C.

7 Country of destination
Pays de destination

8 Place and date of shipment-Means of transport
Lieu et date d'embarquement-Moyen de transport

9 Supplementary details
Données supplémentaires

10 Marks and numbers-Number and kind of packages-DESCRIPTION OF GOODS Marques et numéros-Nombre et nature des colis-DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	11 Quantity (1) Quantité (1)	12 FOB Value (2) Valeur FOB (2)

ORIGINAL FOR ACCOMPANYING SHIPMENTS

This certificate shall be invalidated in case of any erasion, strikeover and alteration.

13 CERTIFICATION BY THE COMPETENT AUTHORITY-VISA DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE

I, the undersigned, certify that the goods described above originated in the country shown in box No 6. in accordance with the provisions in force in the European Community.
Je soussigné certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case No 6, conformément aux dispositions en vigueur dans la Communauté Européenne.

14 Competent authority (name, full address, country)
Autorité compétente (nom, adresse complète, pays)

TAIWAN TEXTILE FEDERATION
TTF BUILDING
22, AI KUO EAST ROAD
TAIPEI, TAIWAN
TELEFAX:(02)2392-3855
TELEPHONE:(02)2341-7251
URL:http://www.textiles.org.tw

At-À ..... on-le .....

(Signature) (Stamp-Cachet)

(1) Show net weight (kg) and also quantity in the unit prescribed for category where other than net weight-Indiquer le poids net (kg) ainsi que la quantité dans l'unité prévue pour la catégorie si cette unité n'est pas le poids net
(2) In the currency of the sale contract-Dans la monnaie du contrat de vente

第一聯 本聯隨同提貨單寄發進口商

B) L'annexe VIII du règlement (CEE) n° 3030/93 est remplacée par le texte suivant:

«ANNEXE VIII

VISÉE À L'ARTICLE 7

Facilités

Le tableau figurant ci-joint expose les quantités maximales que chacun des pays fournisseurs énoncés dans la colonne 1 peut, après notification à la Commission, transférer entre les limites quantitatives correspondantes indiquées à l'annexe V, sous réserve des dispositions suivantes:

— jusqu'à concurrence du pourcentage, indiqué à la colonne 2, de la limite quantitative fixée pour l'année en cours, il est autorisé, pour la catégorie déterminée, de prélever par anticipation sur la limite quantitative fixée pour l'année contingentaire suivante; la quantité prélevée est alors déduite de la limite quantitative correspondante prévue pour l'année suivante,

— jusqu'à concurrence du pourcentage, indiqué à la colonne 3, de la limite quantitative prévue pour l'année d'utilisation effective, les quantités non utilisées au cours d'une année donnée peuvent être reportées sur les limites quantitatives correspondantes de l'année suivante,

— jusqu'à concurrence du pourcentage, indiqué à la colonne 4, de la limite quantitative vers laquelle le transfert est opéré, des transferts sont possibles de la catégorie 1 vers les catégories 2 et 3,

— jusqu'à concurrence du pourcentage, indiqué à la colonne 5, de la limite quantitative vers laquelle le transfert est opéré, des transferts sont possibles entre les catégories 2 et 3,

— jusqu'à concurrence du pourcentage, indiqué à la colonne 6, de la limite quantitative vers laquelle le transfert est opéré, des transferts sont possibles entre les catégories 4, 5, 6, 7 et 8,

— jusqu'à concurrence du pourcentage, indiqué à la colonne 7, de la limite quantitative vers laquelle le transfert est opéré, des transferts peuvent être effectués de toute catégorie des groupes I, II ou III vers toute catégorie des groupes II ou III (ou IV le cas échéant).

Le recours de manière cumulative aux facilités visées ci-dessus ne doit pas avoir pour conséquence de relever une limite quantitative communautaire quelle qu'elle soit, pour une année donnée, au-delà du pourcentage indiqué à la colonne 8.

Le tableau des équivalences applicable aux transferts visés ci-dessus figure à l'annexe I.

Les conditions supplémentaires, les possibilités de transfert et certaines notes sont exposées dans la colonne 9.

1. Pays	2. Utilisation anticipée	3. Report	4. Virements de la catégorie 1 vers les catégories 2 et 3	5. Transferts entre les catégories 2 et 3	6. Transferts entre les catégories 4, 5, 6, 7, 8	7. Transferts des groupes I, II, III vers les groupes II, III, IV	8. Augmentation maximale dans toute catégorie	9. Conditions supplémentaires
Argentine	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	Transferts possibles des catégories 2 et 3 vers la catégorie 1 jusqu'à concurrence de 4 %
Belarus	5 %	7 %	4 %	4 %	4 %	5 %	13,5 %	Concernant la colonne 7, des transferts peuvent être effectués aussi à partir du groupe V et vers ce même groupe. Pour les catégories du groupe I, la limite à la colonne 8 est de 13 %
Brésil	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	Il est également autorisé de transférer 2 % des catégories 2 et 3 vers la catégorie 1
Chine	1 %	3 %	1 %	4 %	4 %	6 %	n.a.	Des quantités supplémentaires peuvent être autorisées par la Commission, conformément à la procédure définie à l'article 17, paragraphe 2, jusqu'à concurrence de: 5 % pour la colonne 2 7 % pour la colonne 3 Concernant la colonne 7, les transferts à partir des groupes I, II et III ne peuvent être effectués que vers les groupes II et III
Hong Kong	—	—	0 %	4 %	4 %	5 %	n.a.	Voir appendice de l'annexe VIII
Inde	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	D'autres quantités peuvent être autorisées par la Commission, conformément à la procédure définie à l'article 17, paragraphe 2, jusqu'à concurrence de 8 000 tonnes (2 500 tonnes par catégorie de produits textiles et 3 000 tonnes par catégorie de vêtements)
Indonésie	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	
Macao	1 %	2 %	0 %	4 %	4 %	5 %	n.a.	D'autres quantités peuvent être autorisées par la Commission, conformément à la procédure définie à l'article 17, paragraphe 2, jusqu'à concurrence de: 5 % pour la colonne 2 7 % pour la colonne 3
Malaisie	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	

1. Pays	2. Utilisation anticipée	3. Report	4. Virements de la catégorie 1 vers les catégories 2 et 3	5. Transferts entre les catégories 2 et 3	6. Transferts entre les catégories 4, 5, 6, 7, 8	7. Transferts des groupes I, II, III vers les groupes II, III, IV	8. Augmentation maximale dans toute catégorie	9. Conditions supplémentaires
Pakistan	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	Concernant la colonne 4, des transferts peuvent être effectués entre les catégories 1, 2 et 3. D'autres quantités peuvent être autorisées par la Commission, conformément à la procédure définie à l'article 17, paragraphe 2, jusqu'à concurrence de 4 000 tonnes (2 000 tonnes par catégorie).
Pérou	5 %	9 %	11 %	11 %	11 %	11 %	n.a.	Des transferts jusqu'à concurrence de 11 % peuvent être effectués entre les catégories 1, 2 et 3
Philippines	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	
Singapour	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	
Corée du Sud	1 %	2 %	0 %	4 %	4 %	5 %	n.a.	Des quantités supplémentaires peuvent être autorisées par la Commission, conformément à la procédure définie à l'article 17, paragraphe 2, jusqu'à concurrence de: 5 % pour la colonne 2 7 % pour la colonne 3
Sri Lanka	5 %	9 %	11 %	11 %	11 %	11 %	n.a.	Les importations ne sont pas soumises à des limites quantitatives (voir annexe V)
Taïwan	5 %	7 %	0 %	4 %	4 %	5 %	n.a.	
Thaïlande	5 %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	n.a.	
Ouzbékistan	5 %	7 %	4 %	4 %	4 %	5 %	13,5 %	Concernant la colonne 7, des transferts peuvent être effectués aussi à partir du groupe V et vers ce même groupe. Pour les catégories du groupe I, la limite à la colonne 8 est de 13 %
Viet Nam	5 %	7 %	0 %	0 %	7 %	7 %	17 %	Concernant la colonne 7, les transferts ne peuvent se faire qu'à partir des groupes I, II, III, IV et V vers les groupes II, III, IV et V

n.a. = non applicable

Facilités relatives aux restrictions quantitatives visées à l'appendice C de l'annexe V

1. Pays	2. Utilisation anticipée	3. Report	4. Transferts entre les catégories 156, 157, 159 et 161	5. Transferts entre autres catégories	6. Augmentation maximale dans toute catégorie	7. Conditions supplémentaires
Chine	1 %	3 %	1,5 %	6 %	14 %	Des quantités supplémentaires peuvent être autorisées par la Commission, conformément à la procédure définie à l'article 17, paragraphe 2, jusqu'à concurrence de: 5 % pour la colonne 2 7 % pour la colonne 3

Appendice de l'annexe VIII

Facilités pour Hong Kong

1. Pays	Groupe	Catégorie	2. Utilisation anticipée
Hong Kong	Groupe I	2, 2A	3,25 %
		3, 3A, 4, 7, 8	3,00 %
		5	3,75 %
		6, 6A	2,75 %
	Groupe II	13	3,50 %
		12, 16, 26, 39	4,25 %
		13S, 31, 83	4,50 %
		29, 78	5,00 %
	Groupe III	toutes catégories	5,00 %

1. Pays	Groupe	Catégorie	3. Report
Hong Kong	Groupe I	2, 2A, 3, 3A	3,75 %
		4	3,25 %
		5	3,00 %
		6, 6A, 7, 8	2,50 %
	Groupe II	13, 13S	3,00 %
		12, 31	4,50 %
		26, 39, 78	5,00 %
		16, 29, 83	5,50 %
	Groupe III	toutes catégories	5,50 %»

RÈGLEMENT (CE) Nº 798/2002 DE LA COMMISSION

du 14 mai 2002

fixant les prix représentatifs dans les secteurs de la viande de volaille et des œufs ainsi que pour l'ovalbumine et modifiant le règlement (CE) nº 1484/95

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 2771/75 du Conseil du 29 octobre 1975 portant organisation commune des marchés dans le secteur des œufs [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1516/96 de la Commission [2], et notamment son article 5, paragraphe 4,

vu le règlement (CEE) nº 2777/75 du Conseil du 29 octobre 1975 portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille [3], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2916/95 de la Commission [4], et notamment son article 5, paragraphe 4,

vu le règlement (CEE) nº 2783/75 du Conseil du 29 octobre 1975 concernant le régime commun d'échanges pour l'ovalbumine et la lactalbumine [5], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2916/95, et notamment son article 3, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 1484/95 de la Commission [6], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 656/2002 [7], a fixé les modalités d'application du régime relatif à l'application des droits additionnels à l'importation et a fixé les prix représentatifs dans les secteurs de la viande de volaille et des œufs ainsi que pour l'ovalbumine.

(2) Il résulte du contrôle régulier des données, sur lesquelles est basée la détermination des prix représentatifs pour les produits des secteurs de la viande de volaille et des œufs ainsi que pour l'ovalbumine, qu'il s'impose de modifier les prix représentatifs pour les importations de certains produits en tenant compte de variations des prix selon l'origine. Il convient, dès lors, de publier les prix représentatifs.

(3) Il est nécessaire d'appliquer cette modification dans les plus brefs délais, compte tenu de la situation du marché.

(4) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de volaille et des œufs,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe I du règlement (CE) nº 1484/95 est remplacée par l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 15 mai 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2002.

Par la Commission

J. M. SILVA RODRÍGUEZ

Directeur général de l'agriculture

---

[1] JO L 282 du 1.11.1975, p. 49.
[2] JO L 189 du 30.7.1996, p. 99.
[3] JO L 282 du 1.11.1975, p. 77.
[4] JO L 305 du 19.12.1995, p. 49.
[5] JO L 282 du 1.11.1975, p. 104.
[6] JO L 145 du 29.6.1995, p. 47.
[7] JO L 101 du 17.4.2002, p. 12.

ANNEXE

du règlement de la Commission du 14 mai 2002 fixant les prix représentatifs dans les secteurs de la viande de volaille et des œufs ainsi que pour l'ovalbumine et modifiant le règlement (CE) nº 1484/95

«ANNEXE I

Code NC	Désignation des marchandises	Prix représentatif (en EUR/ 100 kg)	Garantie visée à l'article 3, paragraphe 3 (en EUR/ 100 kg)	Origine [1]
0207 12 90	Carcasses de poulets présentation 65 %, congelées	99,5	6	01
0207 14 10	Morceaux désossés de coqs ou de poules, congelés	185,6	37	01
		192,5	34	02
		183,7	38	03
		270,9	9	04
		257,0	13	05
1602 32 11	Préparations non cuites de coqs ou de poules	194,4	28	01
		196,3	27	02

[1] Origine des importations:
01 Brésil
02 Thaïlande
03 Chine
04 Argentine
05 Chili.»

DIRECTIVE 2002/38/CE DU CONSEIL

du 7 mai 2002

modifiant, en partie à titre temporaire, la directive 77/388/CEE en ce qui concerne le régime de taxe sur la valeur ajoutée applicable aux services de radiodiffusion et de télévision et à certains services fournis par voie électronique

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 93,

vu la proposition de la Commission [1],

vu l'avis du Parlement européen [2],

vu l'avis du Comité économique et social [3],

considérant ce qui suit:

(1) Les règles actuellement applicables à la TVA sur les services de radiodiffusion et de télévision et les services fournis par voie électronique en vertu de l'article 9 de la sixième directive 77/388/CEE du Conseil du 17 mai 1977 en matière d'harmonisation des législations des États membres relatives aux taxes sur le chiffre d'affaires — Système commun de taxe sur la valeur ajoutée: assiette uniforme [4] — ne permettent pas d'imposer de manière adéquate ces services consommés dans la Communauté et de prévenir les distorsions de concurrence dans ce domaine.

(2) Afin d'assurer le bon fonctionnement du marché intérieur, ces distorsions devraient être éliminées et de nouvelles règles harmonisées introduites pour ce type d'activité. Des mesures devraient être prises pour assurer, plus particulièrement, que ces services, dès lors qu'ils sont exécutés à titre onéreux et consommés par des clients établis dans la Communauté, sont imposés dans la Communauté et ne sont pas imposés lorsqu'ils sont consommés en dehors de la Communauté.

(3) À cette fin, les services de radiodiffusion et de télévision et les services fournis par voie électronique à partir de pays tiers à des personnes établies dans la Communauté ou, à partir de la Communauté, à des preneurs établis dans des pays tiers devraient être imposés au lieu d'établissement du preneur des services.

(4) Afin de définir la notion de «services fournis par voie électronique», il convient d'en donner des exemples dans une annexe de la directive.

(5) Pour faciliter aux opérateurs fournissant des services par voie électronique qui ne sont ni établis ni tenus d'être identifiés aux fins de la taxe dans la Communauté le respect des obligations fiscales, il convient d'établir un régime spécial. En application de ce régime, tout opérateur fournissant ces services par voie électronique dans la Communauté à des personnes non assujetties peut, s'il n'est pas identifié par d'autres moyens aux fins de la taxe dans la Communauté, choisir d'être identifié dans un seul État membre.

(6) L'opérateur non établi qui souhaite bénéficier du régime spécial devrait satisfaire aux exigences prévues par ce régime et respecter toute disposition pertinente en vigueur dans l'État membre de consommation des services.

(7) Dans certaines conditions, l'État membre d'identification doit pouvoir exclure du régime spécial un opérateur non établi.

(8) Lorsque l'opérateur non établi choisit de relever du régime spécial, toute taxe sur la valeur ajoutée en amont qu'il a acquittée pour des biens et services utilisés aux fins de ses activités taxées relevant du régime spécial devrait être remboursée par l'État membre dans lequel la taxe sur la valeur ajoutée en amont a été acquittée selon les modalités prévues par la treizième directive 85/560/CEE du Conseil du 17 novembre 1986 en matière d'harmonisation des législations des États membres relatives aux taxes sur le chiffre d'affaires — Modalités de remboursement de la taxe sur la valeur ajoutée aux assujettis non établis sur le territoire de la Communauté [5]. Les restrictions facultatives au remboursement prévues à l'article 2, paragraphes 2 et 3, et à l'article 4, paragraphe 2, de la même directive, ne devraient pas être appliquées.

(9) Sous réserve des conditions qu'ils arrêtent, les États membres devraient autoriser, voire exiger, la transmission par voie électronique de certaines déclarations.

(10) Les dispositions concernant le dépôt des déclarations fiscales par voie électronique devraient être adoptées à titre permanent. Il est souhaitable d'adopter toutes les autres dispositions à titre temporaire pour une période de trois ans qui peut être prolongée pour des raisons pratiques, mais ces dispositions devraient, en tout état de cause, être réexaminées, en se fondant sur l'expérience, dans un délai de trois ans à compter du 1er juillet 2003.

(11) La directive 77/388/CEE devrait dès lors être modifiée en conséquence,

[1] JO C 337 E du 28.11.2000, p. 65.
[2] JO C 232 du 17.8.2001, p. 202.
[3] JO C 116 du 20.4.2001, p. 59.
[4] JO L 145 du 13.6.1977, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2001/115/CE du Conseil (JO L 15 du 17.1.2002, p. 24).
[5] JO L 326 du 21.11.1986, p. 40.

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 77/388/CEE est modifiée à titre temporaire comme suit:

1) À l'article 9:

a) au paragraphe 2, point e), une virgule remplace le point final et les tirets suivants sont ajoutés:

«— les services de radiodiffusion et de télévision,

— les services fournis par voie électronique, entre autres ceux visés à l'annexe L»;

b) au paragraphe 2, le point suivant est ajouté:

«f) le lieu où les services visés au point e), dernier tiret, sont fournis lorsque cette prestation est effectuée en faveur de personnes non assujetties qui sont établies, ont leur domicile ou leur résidence habituelle dans un État membre par un assujetti qui a établi le siège de son activité économique ou dispose d'un établissement stable à partir duquel le service est fourni hors de la Communauté — ou qui, à défaut d'un tel siège ou d'un tel établissement stable, a son domicile ou sa résidence habituelle hors de la Communauté — est le lieu où la personne non assujettie est établie, ou a son domicile ou sa résidence habituelle.»;

c) au paragraphe 3, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«3. Pour éviter les cas de double imposition, de non-imposition ou de distorsion de concurrence, les États membres peuvent, en ce qui concerne la prestation des services visés au paragraphe 2, point e), excepté ceux visés au dernier tiret, lorsque ces services sont fournis à des personnes non assujetties, ainsi que, en ce qui concerne la location de moyens de transport, considérer:»;

d) le paragraphe 4 est remplacé par le texte suivant:

«4. Les États membres appliquent le paragraphe 3, point b), aux services de télécommunications, de radiodiffusion et de télévision visés au paragraphe 2, point e), qui sont fournis à des personnes non assujetties qui sont établies, ont leur domicile ou leur résidence habituelle dans un État membre par un assujetti qui a établi le siège de son activité économique ou dispose d'un établissement stable à partir duquel les services sont fournis hors de la Communauté ou qui, à défaut d'un tel siège ou d'un tel établissement stable, a son domicile ou sa résidence habituelle hors de la Communauté.»

2) À l'article 12, paragraphe 3, point a), le quatrième alinéa suivant est ajouté:

«Le troisième alinéa n'est pas applicable aux services visés au dernier tiret de l'article 9, paragraphe 2, point e).»

3) L'article suivant est ajouté:

«*Article 26* quater

Régime spécial applicable aux assujettis non établis qui fournissent par voie électronique des services à des personnes non assujetties

A. Définitions

Aux fins du présent article, et sans préjudice d'autres dispositions de la législation communautaire, on entend par:

a) "assujetti non établi", un assujetti qui n'a pas établi le siège de son activité économique et ne dispose pas d'établissement stable sur le territoire de la Communauté et qui n'est pas tenu d'être identifié pour d'autres raisons aux fins d'imposition au titre de l'article 22;

b) "services électroniques" et "services fournis par voie électronique", les services visés à l'article 9, paragraphe 2, point e), dernier tiret;

c) "État membre d'identification", l'État membre auquel l'assujetti non établi choisit de notifier le moment où il commence son activité imposable sur le territoire de la Communauté conformément aux dispositions du présent article;

d) "État membre de consommation", l'État membre dans lequel la prestation des services électroniques est réputée avoir lieu conformément à l'article 9, paragraphe 2, point f);

e) "déclaration de taxe sur la valeur ajoutée", la déclaration comportant les renseignements nécessaires pour établir le montant de la taxe qui est due dans chaque État membre.

B. Régime spécial pour les services fournis par voie électronique

1. Les États membres autorisent tout assujetti non établi qui fournit des services par voie électronique à une personne non assujettie qui est établie dans un État membre, y a son domicile ou sa résidence habituelle à se prévaloir d'un régime spécial dont les modalités sont exposées ci-après. Le régime spécial est applicable à tous ces services dans la Communauté.

2. L'assujetti non établi informe l'État membre d'identification du moment où il commence son activité imposable, la cesse ou la modifie au point de ne plus pouvoir se prévaloir du régime spécial. Il communique cette information par voie électronique.

Les informations que l'assujetti non établi fournit à l'État membre d'identification lorsqu'il commence une activité imposable comportent les éléments d'identification suivants: nom, adresse postale, adresses électroniques, y compris les sites Internet, numéro fiscal national le cas échéant, et une déclaration indiquant qu'il n'est pas identifié dans la Communauté aux fins de la taxe sur la valeur ajoutée. L'assujetti non établi notifie à l'État membre d'identification toute modification concernant les informations fournies.

3. L'État membre d'identification attribue à l'assujetti non établi un numéro individuel d'identification. Sur la base des informations qui ont servi à cette identification, les États membres de consommation peuvent conserver leurs propres systèmes d'identification.

L'État membre d'identification informe par voie électronique l'assujetti non établi du numéro d'identification qui lui a été attribué.

4. L'État membre d'identification radie l'assujetti non établi du registre d'identification:

a) si celui-ci notifie qu'il ne fournit plus de services électroniques, ou

b) si l'on peut présumer, par d'autres moyens, que ses activités imposables ont pris fin, ou

c) si l'assujetti ne remplit plus les conditions nécessaires pour être autorisé à se prévaloir du régime spécial, ou

d) si, de manière systématique, il ne se conforme pas aux règles relatives au régime spécial.

5. Pour chaque trimestre civil, l'assujetti non établi dépose, par voie électronique, une déclaration de taxe sur la valeur ajoutée à l'État membre d'identification, que des services électroniques aient été fournis ou non. La déclaration doit être déposée dans les vingt jours qui suivent l'expiration de la période imposable visée par cette déclaration.

La déclaration de taxe sur la valeur ajoutée comporte le numéro d'identification et, pour chaque État membre de consommation dans lequel la taxe est due, la valeur totale, hors taxe sur la valeur ajoutée, des prestations de services électroniques pour la période imposable et le montant total de la taxe correspondante. Les taux d'imposition applicables et le montant total de la taxe due sont également indiqués.

6. La déclaration de taxe sur la valeur ajoutée est libellée en euros. Les États membres qui n'ont pas adopté l'euro peuvent demander que la déclaration fiscale soit libellée dans leur monnaie nationale. Si d'autres monnaies ont été utilisées pour la prestation de services, on applique, pour remplir la déclaration de taxe sur la valeur ajoutée, le taux de change en vigueur le dernier jour de la période imposable déclarée. Le change est effectué par application des taux de change publiés par la Banque centrale européenne pour le jour en question ou, si aucune publication n'a été faite ce jour-là, pour le jour de publication suivant.

7. L'assujetti non établi acquitte la taxe sur la valeur ajoutée lorsqu'il dépose sa déclaration. Le paiement est effectué sur un compte bancaire libellé en euros, désigné par l'État membre d'identification. Les États membres qui n'ont pas adopté l'euro peuvent demander que le règlement soit effectué sur un compte bancaire libellé dans leur propre monnaie.

8. Nonobstant l'article 1er, paragraphe 1, de la directive 86/560/CEE, l'assujetti non établi qui se prévaut du présent régime spécial ne déduit aucun montant au titre de l'article 17, paragraphe 2, de la présente directive, mais bénéficie d'un remboursement conformément à la directive 86/560/CEE. L'article 2, paragraphes 2 et 3, et l'article 4, paragraphe 2, de la directive 86/560/CEE ne s'appliquent pas au remboursement lié aux services électroniques relevant de ce régime spécial.

9. L'assujetti non établi tient un registre des opérations relevant du présent régime spécial; ce registre est suffisamment détaillé pour permettre à l'administration fiscale de l'État membre de consommation de vérifier l'exactitude de la déclaration de taxe sur la valeur ajoutée visée au point 5. Ce registre devrait, sur demande, être mis par voie électronique à la disposition de l'État membre d'identification et de l'État membre de consommation. Il est conservé pendant dix ans à compter du 31 décembre de l'année de l'opération.

10. L'article 21, paragraphe 2, point b), ne s'applique pas aux assujettis non établis qui ont choisi de relever du régime spécial.»

Article 2

L'article 22 contenu dans l'article 28 *nonies* de la directive 77/388/CEE est modifié comme suit:

1) Au paragraphe 1, le point a) est remplacé par le texte suivant:

«a) Tout assujetti déclare le commencement, le changement et la cessation de son activité imposable. Les États membres autorisent, voire exigent, que cette déclaration soit faite, dans les conditions qu'ils déterminent, par voie électronique par l'assujetti.»

2) Au paragraphe 4, le point a) est remplacé par le texte suivant:

«a) Tout assujetti dépose une déclaration dans le délai qui aura été fixé par les États membres. Ce délai ne peut dépasser de plus de deux mois le terme de chaque période imposable. Les États membres fixent la durée de cette période à un mois, deux mois ou un trimestre. Ils peuvent toutefois fixer des durées différentes pour autant qu'elles n'excèdent pas un an. Les États membres autorisent, voire exigent, que la déclaration fiscale soit faite, dans les conditions qu'ils déterminent, par voie électronique par l'assujetti.»

3) Au paragraphe 6, le point a) est remplacé par le texte suivant:

«a) Les États membres peuvent obliger l'assujetti à déposer une déclaration reprenant toutes les données visées au paragraphe 4 et concernant l'ensemble des opérations effectuées l'année précédente. Cette déclaration comporte toutes les informations nécessaires aux régularisations éventuelles. Les États membres autorisent, voire exigent, que ces déclarations soient faites, dans les conditions qu'ils déterminent, par voie électronique par l'assujetti.»

4) Au paragraphe 6, point b), le second alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Un état récapitulatif est établi pour chaque trimestre civil dans un délai et selon des procédures qui devront être déterminés par les États membres; ceux-ci prennent les mesures nécessaires pour que soient en tout état de cause respectées les dispositions en matière de coopération administrative dans le domaine des impôts indirects. Les États membres autorisent, voire exigent, que ces états récapitulatifs soient, dans les conditions qu'ils déterminent, soumis par voie électronique par l'assujetti.»

Article 3

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive le 1er juillet 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 4

L'article 1er est applicable pour une période de trois ans à compter du 1er juillet 2003.

Article 5

Sur la base d'un rapport présenté par la Commission, le Conseil réexamine les dispositions de l'article 1er de la présente directive avant le 30 juin 2006, et soit arrête, conformément à l'article 93 du traité, des mesures relatives à un mécanisme électronique approprié, sur une base non discriminatoire, pour le calcul, la déclaration, le recouvrement et l'affectation des taxes afférentes aux services fournis par voie électronique imposés sur le lieu de consommation, soit, s'il l'estime nécessaire pour des raisons pratiques, prolonge, à l'unanimité sur proposition de la Commission, la période prévue à l'article 4.

Article 6

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 7

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 7 mai 2002.

Par le Conseil

Le président

R. DE RATO Y FIGAREDO

ANNEXE

«ANNEXE L

LISTE INDICATIVE DES SERVICES FOURNIS PAR VOIE ÉLECTRONIQUE VISÉS À L'ARTICLE 9, PARAGRAPHE 2, POINT e)

1) Fourniture et hébergement de sites informatiques, maintenance à distance de programmes et d'équipement.

2) Fourniture de logiciels et mise à jour de ceux-ci.

3) Fourniture d'images, de textes et d'informations, et mise à disposition de bases de données.

4) Fourniture de musique, de films et de jeux, y compris les jeux de hasard ou d'argent, et d'émissions ou de manifestations politiques, culturelles, artistiques, sportives, scientifiques ou de divertissement.

5) Fourniture de services d'enseignement à distance.

Lorsqu'un fournisseur de services et son client communiquent par courrier électronique, cela ne signifie pas en soi que le service fourni est un service électronique au sens du dernier tiret de l'article 9, paragraphe 2, point e).»

DIRECTIVE 2002/40/CE DE LA COMMISSION

du 8 mai 2002

portant modalités d'application de la directive 92/75/CEE du Conseil en ce qui concerne l'indication de la consommation d'énergie des fours électriques à usage domestique

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 92/75/CEE du Conseil du 22 septembre 1992 concernant l'indication de la consommation des appareils domestiques en énergie et en autres ressources par voie d'étiquetage et d'informations uniformes relatives aux produits [1], et notamment son article 9,

considérant ce qui suit:

(1) La directive 92/75/CEE prévoit que la Commission doit arrêter des directives d'application pour les appareils domestiques, et notamment les fours électriques.

(2) L'électricité consommée par les fours électriques représente une part non négligeable de la demande globale d'énergie à usage domestique dans la Communauté. La consommation d'énergie de ces appareils peut être notablement réduite.

(3) Les normes harmonisées sont des spécifications techniques qui sont adoptées par les organismes européens de normalisation mentionnés à l'annexe I de la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information [2], modifiée par la directive 98/48/CE [3].

(4) Les États membres doivent donner autant que de besoin des informations sur les émissions sonores, conformément à la directive 86/594/CEE du Conseil du 1er décembre 1986 concernant le bruit aérien émis par les appareils domestiques [4].

(5) La directive 79/531/CEE du Conseil du 14 mai 1979 portant application aux fours électriques de la directive 79/530/CEE concernant l'information sur la consommation d'énergie des appareils domestiques par voie d'étiquetage [5], modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède, doit être abrogée avec effet à partir de la date de mise en application de la présente directive.

(6) Les mesures prévues par la présente directive sont conformes à l'avis du comité institué par l'article 10 de la directive 92/75/CEE,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive s'applique aux fours électriques à usage domestique fonctionnant sur secteur et aux fours faisant partie d'une installation plus vaste.

2. La présente directive ne s'applique pas aux fours suivants:

a) fours pouvant fonctionner avec d'autres sources d'énergie;

b) fours non couverts par les normes harmonisées visées à l'article 2;

c) fours portables, à savoir les fours autres que des appareils fixes et pesant moins de 18 kilogrammes, sauf s'ils sont destinés à équiper une installation.

3. La consommation d'énergie en mode «vapeur» autre que le mode «vapeur chaude» n'est pas couverte par la présente directive.

Article 2

1. Les informations requises par la présente directive sont établies sur la base de mesures effectuées conformément aux normes harmonisées adoptées par le comité européen de normalisation électrotechnique (Cenelec) dans le cadre du mandat que la Commission lui a conféré en vertu de la directive 98/34/CE, dont les numéros de référence ont été publiés au *Journal officiel des Communautés européennes* et pour lesquelles les États membres ont publié les numéros de référence des normes nationales les transposant.

Les dispositions des annexes I, II et III de la présente directive concernant la fourniture d'informations sur le bruit s'appliquent uniquement si les États membres en font la demande au titre de l'article 3 de la directive 86/594/CEE. Ces informations sont établies conformément aux dispositions de ladite directive.

2. Les termes utilisés dans la présente directive ont le même sens que dans la directive 92/75/CEE.

Article 3

1. La documentation technique visée à l'article 2, paragraphe 3, de la directive 92/75/CEE comprend:

a) le nom et l'adresse du fournisseur;

b) une description générale du modèle permettant de l'identifier aisément;

[1] JO L 297 du 13.10.1992, p. 16.
[2] JO L 204 du 21.7.1998, p. 37.
[3] JO L 217 du 5.8.1998, p. 18.
[4] JO L 344 du 6.12.1986, p. 24.
[5] JO L 145 du 13.6.1979, p. 7.

c) des informations, éventuellement sous forme de dessins, sur les principales caractéristiques techniques du modèle, et notamment celles ayant une influence notable sur la consommation d'énergie;

d) les rapports d'essais et de mesure réalisés conformément aux procédures d'essai prévues par les normes harmonisées visées à l'article 2, paragraphe 1, de la présente directive;

e) le mode d'emploi, le cas échéant.

2. L'étiquette visée à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 92/75/CEE doit être conforme aux spécifications de l'annexe I de la présente directive.

L'étiquette doit être placée sur la porte de l'appareil de manière à être clairement visible et non masquée. Sur les fours comprenant plusieurs enceintes, toutes les enceintes doivent être pourvues d'une étiquette, sauf les enceintes n'entrant pas dans le champ d'application des normes harmonisées mentionnées à l'article 2.

3. Le contenu et le format de la fiche d'information prévue à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 92/75/CEE doivent être conformes aux spécifications de l'annexe II de la présente directive.

4. Lorsqu'un appareil est mis en vente, en location ou en location-vente par le biais d'une communication écrite ou imprimée ou par un autre moyen impliquant que le client éventuel ne peut pas voir de ses propres yeux l'appareil dont il est question (annonce, catalogue de vente par correspondance, annonces publicitaires sur l'Internet ou sur un autre média électronique), la communication doit comprendre toutes les informations prévues à l'annexe III.

Cette disposition s'applique également aux offres concernant des fours encastrables pour cuisines intégrées.

5. La classe d'efficacité énergétique de chaque enceinte est déterminée conformément à l'annexe IV.

6. Les termes appropriés à utiliser sur l'étiquette et sur la fiche visés à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 92/75/CEE sont choisis dans le tableau figurant à l'annexe V de la présente directive.

Article 4

Les États membres peuvent permettre jusqu'au 30 juin 2003 la mise sur le marché, la commercialisation et/ou l'affichage de produits, ainsi que la diffusion de communications visées à l'article 3, paragraphe 4, qui ne sont pas conformes aux dispositions de la présente directive.

Article 5

1. Les États membres adoptent et publient avant le 31 décembre 2002 les dispositions nécessaires pour se conformer à la présente directive. Ils en informent immédiatement la Commission.

Ils appliquent ces dispositions à partir du 1er janvier 2003.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 6

La directive 79/531/CEE est abrogée avec effet à partir du 1er janvier 2003.

Article 7

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 8

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 8 mai 2002.

Par la Commission

Loyola DE PALACIO

Vice-président

ANNEXE I

ÉTIQUETTE

Conception de l'étiquette

1. L'étiquette correspond à la version linguistique appropriée choisie parmi les modèles suivants:

Énergie

Four électrique

Fabricant — Logo

Modèle — ABC123

Économe

A

B

C

D

E

F

G

Peu économe

B

Consommation d'énergie (kWh)

Fonction chauffage:

Classique — X.YZ

Convection forcée — X.YZ

(Calculée en charge normalisée)

Volume utile (litres) — XYZ

Type:

Faible volume —

Volume moyen —

Grand volume —

Bruit
(dB(A) re 1 pW)

Une fiche d'information détaillée figure dans la brochure

Norme EN 50304
Fours électriques
Directive «Étiquetage énergétique» 2002/40/CE

2. Les notes suivantes indiquent les informations qui doivent figurer sur l'étiquette:

Notes

I. Nom du fournisseur ou marque de fabrique.

II. Référence du modèle établi par le fournisseur.

III. Classe d'efficacité énergétique de l'enceinte (des enceintes), déterminée conformément aux dispositions de l'annexe IV. La pointe de la flèche indiquant la classe d'efficacité énergétique de l'appareil doit être placée en face de la flèche d'efficacité énergétique correspondante.

La flèche indiquant la classe d'efficacité énergétique ne doit pas avoir une hauteur inférieure à celle des flèches placées en regard, ni dépasser le double de leur hauteur.

IV. Sans préjudice des dispositions définies dans le cadre du système communautaire d'attribution du label écologique, la marque du label peut figurer sur l'étiquette lorsqu'un «label écologique communautaire» a été attribué à un appareil au titre du règlement (CE) n° 1980/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système communautaire révisé d'attribution du label écologique ([1]).

V. Consommation d'énergie, exprimée en kWh, de la (ou des) fonction(s) de chauffage (convection naturelle et/ou forcée), déterminée en charge normalisée, conformément aux procédures d'essai des normes harmonisées visées à l'article 2.

VI. Volume utile de l'enceinte en litres, déterminé conformément aux normes harmonisées visées à l'article 2.

VII. Type d'appareil, déterminé comme suit:

faible volume:	12 l ≤ volume < 35 l
volume moyen:	35 l ≤ volume < 65 l
grand volume:	65 l ≤ volume.

La flèche doit être placée en face du type d'appareil appropriée.

VIII. À titre facultatif, niveau de bruit mesuré pendant le mode de fonctionnement au cours duquel l'efficacité énergétique est déterminée, conformément à la directive 86/594/CEE ([2]).

NB:

On trouvera à l'annexe V les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté.

Inscriptions

3. Explication des inscriptions figurant sur l'étiquette:

Couleurs utilisées:

CMYK — cyan, magenta, jaune, noir.

Ex. 07X0 = 0 % cyan, 70 % magenta, 100 % jaune, 0 % noir.

Flèches

A X0X0

B 70X0

C 30X0

D 00X0

E 03X0

F 07X0

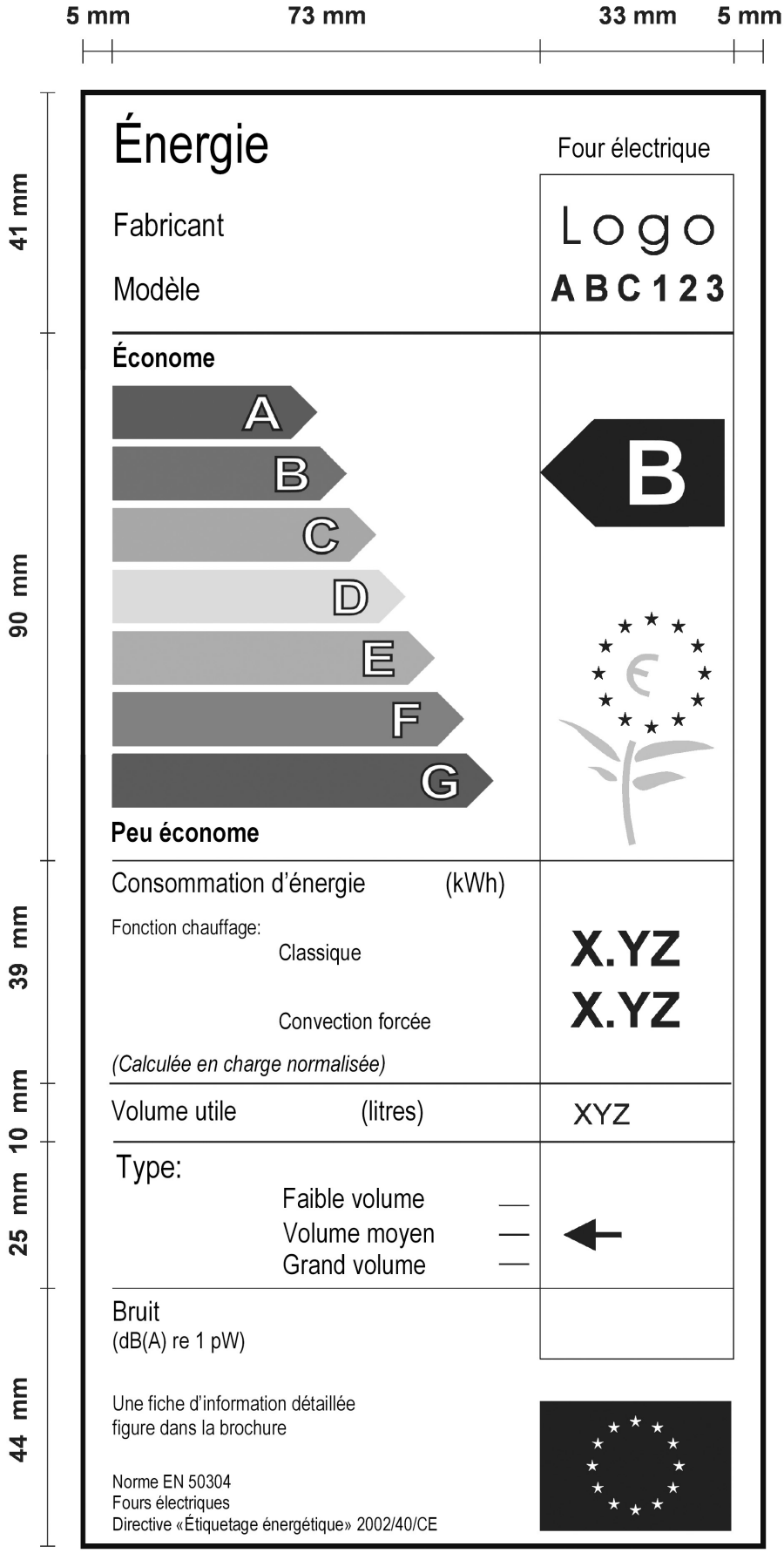
G 0XX0

Couleur de l'encadrement: X070

La couleur de fond de la flèche indiquant la classe d'efficacité énergétique est noire.

Tout le texte est en noir sur fond blanc.

([1]) JO L 237 du 21.9.2000, p. 1.
([2]) Les normes de bruit applicables sont EN 60704-2-10 (mesure du bruit) et EN 60704-3 (contrôle).


5 mm
73 mm
33 mm
5 mm
41 mm
90 mm
39 mm
10 mm
25 mm
44 mm
Énergie
Four électrique
Fabricant
Modèle
Logo
ABC123
Économe
A
B
C
D
E
F
G
Peu économe
B
Consommation d'énergie (kWh)
Fonction chauffage:
Classique
Convection forcée
(Calculée en charge normalisée)
X.YZ
X.YZ
Volume utile (litres)
XYZ
Type:
Faible volume
Volume moyen
Grand volume
Bruit
(dB(A) re 1 pW)
Une fiche d'information détaillée
figure dans la brochure
Norme EN 50304
Fours électriques
Directive «Étiquetage énergétique» 2002/40/CE

ANNEXE II

FICHE

La fiche doit fournir les informations indiquées ci-après. Ces informations peuvent être présentées sous forme de tableau regroupant différents appareils fournis par le même fournisseur ou elles peuvent être jointes au mode d'emploi de l'appareil. Dans le premier cas, elles doivent être présentées dans l'ordre indiqué ci-dessous:

1) Nom du fournisseur ou marque de fabrique.

2) Identification du modèle par le fournisseur.

3) Classe d'efficacité énergétique de l'enceinte (des enceintes), déterminée conformément à l'annexe IV et indiquée comme suit: «Produit classé en … sur une échelle allant de la classe A (consommation la plus faible) à la classe G (consommation la plus élevée)». Lorsque cette information figure dans un tableau, elle peut être exprimée sous une autre forme, à condition que le classement de A (économe) à G (peu économe) apparaisse clairement. Indication de la fonction de chauffage utilisée pour déterminer la classe d'efficacité énergétique.

4) Lorsque les informations sont données sous la forme d'un tableau et que certains des appareils qui y figurent se sont vu attribuer un «label écologique communautaire» en vertu du règlement (CE) nº 1980/2000, cette information peut être mentionnée ici. Dans ce cas, le titre de la rangée du haut est intitulé «label écologique communautaire» et une reproduction de la marque du label est placée dans la colonne correspondante. Cette disposition est arrêtée sans préjudice des exigences prévues dans le cadre du système d'attribution du label écologique communautaire.

5) Consommation d'énergie, exprimée en kWh, de la (ou des) fonction(s) de chauffage (convection naturelle et/ou forcée et/ou vapeur), déterminée en charge normalisée, conformément aux procédures d'essai des normes harmonisées visées à l'article 2.

6) Volume utile de l'enceinte en litres, déterminé conformément aux normes harmonisées mentionnées à l'article 2.

7) Type d'appareil, déterminé comme suit:

faible volume:	12 l ≤ volume < 35 l,
volume moyen:	35 l ≤ volume < 65 l,
grand volume:	65 l ≤ volume.

La flèche doit être placée en face du type d'appareil approprié.

8) Temps de cuisson en charge normalisée, déterminé conformément aux procédures d'essai des normes harmonisées visées à l'article 2.

9) À titre facultatif, niveau de bruit mesuré pendant le mode de fonctionnement au cours duquel l'efficacité énergétique est déterminée, conformément à la directive 86/594/CEE [1].

10) Indication de la consommation d'énergie lorsque le four ne chauffe pas et qu'il se trouve en mode de consommation d'énergie minimum, dès que l'on disposera d'une norme harmonisée appropriée sur les pertes en veille.

11) Surface de la plaque de cuisson la plus grande, exprimée en cm^2, et déterminée en tant que «superficie» conformément aux normes harmonisées mentionnées à l'article 2.

Lorsque l'étiquette est reproduite sur la fiche, en couleur ou en noir et blanc, seules les informations ne figurant pas sur l'étiquette doivent être fournies.

NB:

On trouvera à l'annexe V les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté.

[1] Les normes de bruit applicables sont EN 60704-2-10 (mesure du bruit) et EN 60704-3 (contrôle).

ANNEXE III

VENTE PAR CORRESPONDANCE ET AUTRES TYPES DE VENTE À DISTANCE

Les catalogues de vente par correspondance, les communications, les offres écrites, les annonces publicitaires sur l'Internet ou sur d'autres médias électroniques tels que ceux visés à l'article 3, paragraphe 4, dont les offres concernant des fours encastrables pour cuisines intégrées, contiennent les informations suivantes, dans l'ordre indiqué ci-après:

1) Marque de fabrique et référence du modèle établi par le fournisseur	(Annexe II, points 1 et 2)
2) Classe d'efficacité énergétique	(Annexe II, point 3)
3) Consommation d'énergie	(Annexe II, point 5)
4) Volume utile	(Annexe II, point 6)
5) Taille	(Annexe II, point 7)
6) Bruit	(Annexe II, point 9)

Si d'autres informations contenues dans la fiche d'information sur le produit sont également fournies, celles-ci seront présentées sous la forme définie à l'annexe II et incluses dans la liste ci-dessus, dans l'ordre fixé pour la fiche.

NB:

On trouvera à l'annexe V les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté.

ANNEXE IV

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

La classe d'efficacité énergétique d'une enceinte est déterminée de la manière suivante:

Tableau 1 — Enceintes de faible volume

Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie «E» [1] (exprimée en kWh) en charge normalisée
A	E < 0,60
B	0,60 ≤ E < 0,80
C	0,80 ≤ E < 1,00
D	1,00 ≤ E < 1,20
E	1,20 ≤ E < 1,40
F	1,40 ≤ E < 1,60
G	1,60 ≤ E

[1] Déterminée conformément à l'annexe I, note V.

Tableau 2 — Enceintes de volume moyen

Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie «E» [1] (exprimée en kWh) en charge normalisée
A	E < 0,80
B	0,80 ≤ E < 1,00
C	1,00 ≤ E < 1,20
D	1,20 ≤ E < 1,40
E	1,40 ≤ E < 1,60
F	1,60 ≤ E < 1,80
G	1,80 ≤ E

[1] Déterminée conformément à l'annexe I, note V.

Tableau 3 — Enceintes de grand volume

Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie «E» [1] (exprimée en kWh) en charge normalisée
A	E < 1,00
B	1,00 ≤ E < 1,20
C	1,20 ≤ E < 1,40
D	1,40 ≤ E < 1,60
E	1,60 ≤ E < 1,80
F	1,80 ≤ E < 2,00
G	2,00 ≤ E

[1] Déterminée conformément à l'annexe I, note V.

ANNEXE V

TERMES À UTILISER SUR L'ÉTIQUETTE ET SUR LA FICHE

Équivalents des termes dans les langues de la Communauté

Note Étiquette Annexe I	Fiche Annexe II	Vente par correspondance Annexe III	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI
⊗			Energía	Energi	Energie	Ενέργεια	Energy	Énergie	Energia	Energie	Energia	Energi	Energia
⊗			Horno eléctrico	El-ovne	Elektroback-öfen	Ηλεκτρικός φούρνος	Electric oven	Four électrique	Forno elettrico	Elektrische oven	Forno eléctrico	Elektrisk ugn	Sähköuuni
I	1	1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavaran-toimittaja
II	2	1	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli
⊗			Más eficiente	Lavt forbrug	Niedriger Verbrauch	Πιο αποδοτικό	More efficient	Économe	Bassi consumi	Efficiënt	Eficiente	Låg förbrukning	Vähän kuluttava
⊗			Menos eficiente	Højt forbrug	Hoher Verbrauch	Λιγότερο αποδοτικό	Less efficient	Peu économe	Alti consumi	Inefficiënt	Ineficiente	Hög förbrukning	Paljon kuluttava
	3	2	Clase de eficiencia energética … en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente)	Relativt ener-giforbrug … på skalaen A (lavt forbrug) til G (højt forbrug)	Energieeffi-zienzklasse … auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	Τάξη ενερ-γειακής απόδοσης … σε μια κλίμακα από το A (πιο αποδοτικό) έως το G (λιγότερο αποδοτικό)	Energy effi-ciency class … on a scale of A (more efficient) to G (less effi-cient)	Classement selon son efficacité énergétique … sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	Classe di effi-cienza ener-getica … su una scala da A (bassi consumi) a G (alti consumi)	Energie-effi-ciëntieklasse … op een schaal van A (efficiënt) tot G (ineffi-ciënt)	Classe de eficiência energética … numa escala de A (eficiente) a G (ineffi-ciente)	Energieffekti-vitetsklass på en skala från A (låg förbrukning) till G (hög förbrukning)	Energiatehok-kuusluokka asteikolla A:sta (vähän kuluttava) G:hen (paljon kuluttava)
			Superficie de cocción	Bageareal	Backfläche	Επιφάνεια ψησίματος	Baking area	Surface de cuisson	Superficie di cottura	Bakopper-vlak	Zona de cozedura	Bakningsyta	Paistoala
V	5	3	Consumo de energía	Energifor-brug	Energiever-brauch	Κατανάλωση ενέργειας	Energy consumption	Consomma-tion d'énergie	Consumo di energia	Energiever-bruik	Consumo de energia	Energiför-brukning	Energian-kulutus

Note Étiquette Annexe I	Fiche Annexe II	Vente par correspondance Annexe III	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI
V	5	3	kWh	kWh	kWh	kWh	kWh	kWh	kWh	kWh	kWh	kWh	kWh
V	5	3	Función de calentamiento	Opvarmningsfunktion	Beheizung	Λειτουργία θέρμανσης	Heating function	Fonction chauffage	Funzione di riscaldamento	Verhittingsfunctie	Função de aquecimento	Värmningsfunktion	Lämmitystoiminto
V	5	3	Calentamiento convencional	Traditionel opvarmning	Konventionelle Beheizung	Συμβατική	Conventional	Classique	Convezione naturale	Conventioneel	Convencional	Konventionell värmning	Ylä-alalämpö
V	5	3	Convección forzada	Varmluft	Umluft/ Heißluft	Με κυκλοφορία θερμού αέρα	Forced air convection	Convection forcée	Funzione di riscaldamento a convezione forzata	Geforceerde luchtconvectie	Convecção forçada de ar	Värmning med varmluft	Kiertoilma
V	5	3	Con carga normal	Baseret på standardbelastning	Bei Standardbeladung	Με βάση τυποποιημένο φορτίο	Based on standard load	Calculée en charge normalisée	Riferito al carico normalizzato	Gebaseerd op normbelasting	Com base na carga-padrão	Baserad på provning med standardlast	Perustuu standardin mukaiseen testiin
VI	6	4	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (Λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)
VII	7	5	Tipo	Type	Typ	Τύπος	Size	Type	Tipo	Type	Tipo	Storlek	Tyyppi
VII	7	5	Pequeño	Lille	Klein	Μικρός	Small	Faible volume	Piccolo	Klein	pequeno	Liten	Pieni
VII	7	5	Medio	Mellemstort	Mittel	Μεσαίος	Medium	Volume moyen	Medio	Middelgroot	médio	Medelstor	Keskikokoinen
VII	7	5	Grande	Stort	Groß	Μεγάλος	Large	Grand volume	Grande	Groot	grande	Stor	Suuri
	8		Tiempo de cocción con carga normal	Kogetid ved standardbelastning	Kochzeit bei Standardbeladung	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου	Time to cook standard load	Temps de cuisson en charge normale	Tempo necessario per cottura carico normale	Bereidingstijd bij standaardbelasting	Tempo de cozedura da carga-padrão	Tillagningstid för en standardlast	Valmistusaika vakiokuormituksella

Note Étiquette Annexe I	Fiche Annexe II	Vente par correspondance Annexe III	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI
VIII	9	6	Ruido [dB(A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB(A) (Støj)	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	Θόρυβος [dB(A) ανά 1 pW]	Noise (dB(A) re 1 pW)	Bruit [dB(A) re 1 pW]	Rumore [dB(A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB(A) re 1 pW	Nível de ruído dB(A) re 1 pW	Bullernivå dB(A) re 1 pW	Melu (dB(A) re 1 pW)
⊗			Ficha de información detallada en los folletos del producto	Brochurerne om produkterne indeholder yderligere oplysninger	Ein Datenblatt mit weiteren Geräteangaben ist in den Prospekten enthalten	Περισσότερες πληροφορίες στο ενημερωτικό φυλλάδιο	Further information is contained in product brochures	Une fiche d'information détaillée figure dans la brochure	Gli opuscoli illustrativi contengono una scheda particolareggiata	Een kaart met nadere gegevens is opgenomen in de brochures over het apparaat	Ficha pormenorizada em folheto do produto	Produktbroschyren innehåller ytterligare information	Tuote-esitteissä on lisätietoja
	11		Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala
⊗			Norma EN 50304	Standard: EN 50304	Norm EN 50304	Πρότυπο EN 50304	Norm EN 50304	Norme EN 50304	Norma EN 50304	Norm EN 50304	Norma EN 50304	Standard EN 50304	Standardi EN 50304
			Directiva 2002/40/CE sobre etiquetado energético de los hornos eléctricos	Direktiv 2002/40/EF om energimærkning af el-ovne	Richtlinie Energieetikettierung 2002/40/EG für Elektrobacköfen	Οδηγία 2002/40/ΕΚ για την επισήμανση της κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας	Energy Label Directive 2002/40/EC of electric ovens	Directive «Étiquetage énergétique» 2002/40/CE des fours électriques	Direttiva 2002/40/CE sull'etichettatura dei forni elettrici	Richtlijn 2002/40/EG over energieetikettering van elektrische ovens	Directiva «etiquetagem energética» 2002/40/CE dos fornos eléctricos	Direktiv 2002/40/EG om energimärkning av elektriska hushållsugnar	Direktiivi 2002/40/EY sähköuunien energiamerkinnästä