

REGOLAMENTO (CE) N. 2344/2003 DELLA COMMISSIONE
del 30 dicembre 2003

che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 1, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La nomenclatura combinata di cui all'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 è stata sostituita, a decorrere dal 1° gennaio 2004, dal regolamento (CE) n. 1789/2003, dell'11 settembre 2003, che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune ⁽²⁾.
- (2) La Commissione ha adottato i regolamenti (CE) n. 1871/2003 ⁽³⁾, n. 1949/2003 ⁽⁴⁾ e (CE) n. 2205/2003 ⁽⁵⁾ che hanno modificato l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87, modificato dal regolamento (CE) n. 1832/2003 della Commissione ⁽⁶⁾.

- (3) Al fine di assicurare che la nomenclatura combinata applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2004 comprenda le modifiche introdotte dai suddetti regolamenti, è necessario modificare l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87, modificato dal regolamento (CE) n. 1789/2003.

- (4) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato del codice doganale,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87, modificato dal regolamento (CE) n. 1789/2003, è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 2004.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 30 dicembre 2003.

Per la Commissione

Frederik BOLKESTEIN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2205/2003 (GU L 330 del 18.12.2003, pag. 10).

⁽²⁾ GU L 281 del 30.10.2003, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 275 del 25.10.2003, pag. 5.

⁽⁴⁾ GU L 287 del 5.11.2003, pag. 15.

⁽⁵⁾ GU L 330 del 18.12.2003, pag. 10.

⁽⁶⁾ GU L 290 del 28.10.2002, pag. 1.

ALLEGATO

1) La nota complementare 7 al capitolo 2 della nomenclatura combinata è sostituita dal testo seguente:

«7) Si considerano come “salate o in salamoia” ai sensi della voce 0210, le carni e le frattaglie commestibili che sono state sottoposte ad una salatura spinta in profondità in maniera omogenea in tutte le loro parti e che presentano, così, un tenore complessivo di sale uguale o superiore a 1,2 % in peso, purché sia la salatura a garantire la conservazione a lungo termine.»

2) La nota complementare 2 al capitolo 15 della nomenclatura combinata è modificata come segue:

1) alla nota complementare 2 A, la tabella I è sostituita dalla seguente:

«Tabella I

Tenore in acidi grassi in percentuale degli acidi grassi totali

Acido grasso	Percentuale
acido miristico	≤ 0,05
acido palmitico	7,5 – 20,0
acido palmitoleico	0,3 – 3,5
acido eptadecanoico	≤ 0,3
acido eptadecenoico	≤ 0,3
acido stearico	0,5 – 5,0
acido oleico	55,0 – 83,0
acido linoleico	3,5 – 21,0
acido linolenico	≤ 1,0
acido arachico	≤ 0,6
acido eicosenoico	≤ 0,4
acido beenico ⁽¹⁾	≤ 0,3
acido lignocericico	≤ 0,2

⁽¹⁾ ≤ 0,2 per gli oli che rientrano nella voce 1509.»

2) la nota complementare 2 B è modificata come segue:

a) il primo paragrafo è sostituito dalla seguente:

«Rientrano nella sottovoce 1509 10 soltanto gli oli d'oliva definiti di seguito ai punti I e II, che sono stati ottenuti esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni tali da non causare alterazioni dell'olio, e che non hanno subito trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Gli oli d'oliva ottenuti mediante solventi, con additivi ad azione chimica o biochimica, o mediante processi di riesterificazione e da miscele di oli di diversa natura sono esclusi da tale sottovoce.»

b) il punto I è modificato come segue:

i) l'espressione «olio di oliva vergine lampante» è sostituita dall'espressione «olio di oliva lampante»;

ii) la lettera c) è sostituita dalla seguente:

«c) contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 1,5 %»

iii) la lettera g) è modificata come segue:

— i punti 1 e 3 sono soppressi,

— il punto 4 è sostituito dalla seguente:

«4) caratteristiche organolettiche che presentino una mediana dei difetti superiore a 2,5, conformemente all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91»;

c) il punto II è modificato come segue:

i) la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) acidità, espressa in acido oleico, non superiore a 2,0 g/100 g»;

ii) la lettera e) è sostituita dalla seguente:

«e) coefficiente di estinzione K_{270} non superiore a 0,25»;

- iii) la lettera g) è sostituita dalla seguente:
 - «g) caratteristiche organolettiche che presentino una mediana dei difetti inferiore o uguale a 2,5, conformemente all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91»;
 - iv) la lettera ij) è sostituita dalla seguente:
 - «ij) contenuto in acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 1,5 %»;
 - 3) la nota complementare 2 C è modificata come segue:
 - a) la lettera a) è sostituita dalla seguente:
 - «a) acidità, espressa in acido oleico, non superiore a 1,0 g/100 g»;
 - b) le lettere c) e d) sono sostituite dalle seguenti:
 - «c) coefficiente di estinzione K_{270} non superiore a 0,90;
 - d) variazione del coefficiente di estinzione (K) in prossimità di 270 nm non superiore a 0,15»;
 - c) la lettera f) è sostituita dalla seguente:
 - «f) contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 1,8 %»;
 - 4) la nota complementare 2 D è modificata come segue:
 - a) la lettera a) è soppressa;
 - b) la lettera c) è sostituita dalla seguente:
 - «c) contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 2,2 %»;
 - 5) alla nota complementare 2 E, la seconda frase è sostituita dalla seguente:
 - «Gli oli di questa sottovoce devono presentare un contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 2,2 %, una somma degli isomeri transoleici inferiore a 0,40 %, una somma degli isomeri translinoleici + translinolenici inferiore a 0,35 %, e una differenza tra composizione HPLC e composizione teorica dei trigliceridi con ECN42 inferiore o uguale a 0,5».
 - 3) Al codice NC 1509 10 10, la designazione delle merci nella colonna 2 è sostituita dalla seguente:
 - «Olio d'oliva lampante».
 - 4) La nota complementare 1 al capitolo 21 della nomenclatura combinata è soppressa.
-