

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2016/534 DE LA COMMISSION****du 31 mars 2016****modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

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

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 2658/87 a établi une nomenclature des marchandises (ci-après dénommée la «nomenclature combinée»), qui figure à l'annexe I dudit règlement.
- (2) Les produits laitiers mentionnés au chapitre 4 incluent les perméats laitiers, qui sont des produits laitiers caractérisés par une forte teneur en lactose obtenus par l'élimination des graisses et protéines laitières du lait, du lactosérum, de la crème, du babeurre et/ou de matières premières similaires, par ultrafiltration ou par d'autres techniques de transformation.
- (3) Les points de vue divergent en ce qui concerne le classement des perméats de lactosérum et des perméats de lait dans la position 0404. Pour des raisons de sécurité juridique, il est par conséquent nécessaire de préciser le champ d'application des sous-positions 0404 10 et 0404 90 de la nomenclature combinée en ce qui concerne ces produits.
- (4) Il est possible de distinguer le «perméat de lactosérum» du «perméat de lait» par la détection ou non de substances associées à la fabrication du lactosérum. Ce critère devrait donc être retenu, en combinaison avec un critère organoleptique, pour distinguer entre ces deux types de perméats.
- (5) La sous-position 0404 10 de la NC devrait inclure le «perméat de lactosérum», un produit dont l'odeur est en général légèrement aigre et qui est obtenu par ultrafiltration de lactosérum ou de mélanges de constituants naturels du lactosérum. Le classement de perméats laitiers dans cette sous-position devrait être subordonné à la présence dans ce produit de substances associées à la production de lactosérum (par exemple, acide lactique, lactates et glycomacropéptides).
- (6) La sous-position 0404 90 devrait inclure le «perméat de lait», un produit dont l'odeur est généralement lactée obtenu par ultrafiltration de lait. Le classement de perméats laitiers dans cette sous-position devrait être subordonné à la présence en quantité limitée ou à l'absence dans ce produit de substances associées à la production de lactosérum.
- (7) La méthode de référence utilisée pour la détection d'acide lactique et de lactates (ISO 8069:2005) est prévue à l'annexe I, partie A, du règlement (CE) n° 273/2008 de la Commission <sup>(2)</sup> et la méthode de référence utilisée pour détecter la présence de lactosérum présure (c'est-à-dire la présence de caséinomacropéptides comme les glycomacropéptides) est fixée à l'annexe XII dudit règlement. Ces méthodes devraient également être utilisées pour le classement correct des produits concernés par le présent règlement.
- (8) Afin d'assurer le classement correct des produits concernés, il y a donc lieu d'ajouter des notes complémentaires au chapitre 4 de la deuxième partie de la nomenclature combinée pour garantir son interprétation uniforme dans l'ensemble de l'Union.
- (9) Il convient dès lors de modifier le règlement (CEE) n° 2658/87 en conséquence.
- (10) Le comité du code des douanes n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

<sup>(1)</sup> JO L 256 du 7.9.1987, p. 1.

<sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 273/2008 de la Commission du 5 mars 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers (JO L 88 du 29.3.2008, p. 1).

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Au chapitre 4 de la deuxième partie de la nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87, les notes complémentaires 3 et 4 suivantes sont ajoutées:

«3. Les produits laitiers mentionnés au chapitre 4 incluent les perméats laitiers, qui sont des produits laitiers caractérisés par une forte teneur en lactose obtenus par l'élimination des graisses et protéines lactières du lait, du lactosérum, de la crème, du babeurre et/ou de matières premières similaires, par ultrafiltration ou par d'autres techniques de transformation.

4. Les dispositions suivantes s'appliquent pour les sous-positions 0404 10 et 0404 90:

Le perméat de lait et le perméat de lactosérum peuvent être distingués par analyse, par la présence de substances (par exemple, acide lactique, lactates et glycomacropéptides) qui sont associées à la production de lactosérum.

La sous-position 0404 10 inclut le «perméat de lactosérum», un produit dont l'odeur est en général légèrement aigre et qui est obtenu à partir de lactosérum ou de mélanges de constituants naturels du lactosérum par ultrafiltration ou par d'autres techniques de transformation.

La présence de substances associées à la production de lactosérum (par exemple, acide lactique, lactates et glycomacropéptides) est une condition au classement des perméats de lactosérum dans cette sous-position.

La sous-position 0404 90 inclut le «perméat de lait», produit à l'odeur généralement lactée qui est obtenu à partir du lait par ultrafiltration ou par d'autres techniques de transformation. La quantité limitée ou l'absence d'acide lactique et de lactates (maximum 0,1 % en poids dans les perméats de lait en poudre ou maximum 0,015 % en poids dans les perméats de lait sous forme liquide), ainsi que l'absence de glycomacropéptides, sont les conditions du classement des perméats de lait dans la sous-position 0404 90.

La méthode à utiliser pour la détection d'acide lactique et de lactates est la méthode ISO 8069:2005 et la méthode de détection de la présence de lactosérum présure (c.-à-d. la présence de caséinomacropéptides comme les glycomacropéptides) est la méthode énoncée à l'annexe XII du règlement (CE) n° 273/2008 de la Commission (\*).

(\*) Règlement (CE) n° 273/2008 de la Commission du 5 mars 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers (JO L 88 du 29.3.2008, p. 1).»

*Article 2*

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

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

Fait à Bruxelles, le 31 mars 2016.

Par la Commission,  
au nom du président,  
Stephen QUEST

*Directeur général de la fiscalité et de l'union douanière*