RÈGLEMENT (CE) Nº 377/2007 DE LA COMMISSION

du 29 mars 2007

relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun [1], et notamment son article 9, paragraphe 1, alinéa a),

considérant ce qui suit:

(1) Afin d'assurer l'application uniforme de la nomenclature combinée annexée au règlement (CEE) nº 2658/87, il y a lieu d'arrêter des dispositions concernant le classement des marchandises reprises à l'annexe du présent règlement.

(2) Le règlement (CEE) nº 2658/87 a fixé les règles générales pour l'interprétation de la nomenclature combinée. Ces règles s'appliquent également à toute autre nomenclature qui la reprend, même en partie ou en y ajoutant éventuellement des subdivisions, et qui est établie par des réglementations communautaires spécifiques, en vue de l'application de mesures tarifaires ou autres dans le cadre des échanges de marchandises.

(3) En application desdites règles générales, les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe du présent règlement doivent être classées dans les codes NC correspondants indiqués dans la colonne 2 et cela en vertu des motivations indiquées dans la colonne 3 dudit tableau.

(4) Il est opportun que les renseignements tarifaires contraignants, délivrés par les autorités douanières des États membres en matière de classement des marchandises dans la nomenclature combinée et qui ne sont pas conformes au droit établi par le présent règlement, puissent continuer à être invoqués par leur titulaire pendant une période de trois mois, conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) nº 2913/92 du Conseil du 12 octobre 1992 établissant le code des douanes communautaire [2].

(5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité du code des douanes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe doivent être classées dans la nomenclature combinée dans les codes NC correspondants indiqués dans la colonne 2 dudit tableau.

Article 2

Les renseignements tarifaires contraignants, délivrés par les autorités douanières des États membres qui ne sont pas conformes au droit établi par le présent règlement, peuvent continuer à être invoqués, conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) nº 2913/92, pendant une période de trois mois.

Article 3

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 29 mars 2007.

Par la Commission
László KOVÁCS
Membre de la Commission

[1] JO L 256 du 7.9.1987, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 301/2007 (JO L 81 du 22.3.2007, p. 11).

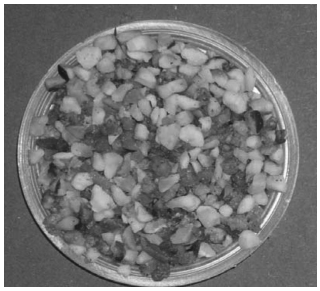
[2] JO L 302 du 19.10.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

ANNEXE

Description des marchandises	Classement (code NC)	Motivation
(1)	(2)	(3)
1. Préparation de noisettes constituée d'un mélange de noisettes et de sucre, se présentant sous forme de granulés (% en poids) (*) Noisettes décortiquées 40 Sucre ajouté 60 Les noisettes décortiquées sont grillées à une température de 140 °C pendant 20 à 25 minutes. Le sucre est caramélisé séparément à la même température pendant 15 à 17 minutes. Les noisettes grillées et le sucre caramélisé sont mélangés et grillés ensemble pendant 12 à 15 minutes. La préparation est ensuite refroidie et hachée en particules d'une taille comprise entre 1 et 4 mm, avant d'être conditionnée en sacs d'au moins 10 kg en vue de la vente en gros. Cette préparation est un produit intermédiaire qui n'est pas destiné à la consommation en l'état, mais à la fabrication de chocolats, de crèmes glacées, de confiseries et de pâtisseries.	2008 19 19	Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée et par le libellé des codes NC 2008, 2008 19 et 2008 19 19. Le produit n'est pas classé dans le chapitre 17 car il s'agit d'une préparation alimentaire sucrée constituée d'un mélange de noisettes et de sucre [considérations générales, paragraphe b), des NESH relatives au chapitre 17]. Cette préparation sucrée à base de noisettes ne relève pas de la position 1704, étant donné qu'elle n'est pas commercialisée ni destinée à être utilisée comme confiserie en tant que telle (NESH relatives à la position 1704, premier paragraphe). Le produit concerné relève du chapitre 20, étant donné qu'il est préparé ou conservé selon un procédé non spécifié au chapitre 8 [note 1 a) relative au chapitre 20 et notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 2008 11 10 à 2008 19 99]. Étant donné que le produit en question se compose de fruits à coque mélangés à du sucre et ayant fait l'objet d'une préparation (grillage), il convient de le classer dans la sous-position 2008 19 19 (notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 2008 11 10 à 2008 19 99).
(*) La photographie n° 1 est fournie à titre d'illustration uniquement.		
2. Préparation de noisettes constituée d'un mélange de noisettes et de sucre, se présentant sous forme de poudre (% en poids) (**) Noisettes décortiquées 40 Sucre ajouté 60 Les noisettes décortiquées sont grillées à une température de 140 °C pendant 20 à 25 minutes. Le sucre est caramélisé séparément à la même température pendant 15 à 17 minutes. Les noisettes grillées et le sucre caramélisé sont mélangés et grillés ensemble pendant 12 à 15 minutes. La préparation est ensuite refroidie et hachée en particules d'une taille comprise entre 1 et 4 mm avant d'être moulue en grains de 20 à 30 microns et conditionnée en sacs d'au moins 12,5 kg en vue de la vente en gros. Cette préparation est un produit intermédiaire qui n'est pas destiné à la consommation en l'état, mais à la fabrication de chocolats, de crèmes glacées, de confiseries et de pâtisseries.	2008 19 19	Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée et par le libellé des codes NC 2008, 2008 19 et 2008 19 19. Le produit n'est pas classé dans le chapitre 17 car il s'agit d'une préparation alimentaire sucrée constituée d'un mélange de noisettes et de sucre [considérations générales, paragraphe b), des NESH relatives au chapitre 17]. La préparation ne relève pas de la position 1704, étant donné qu'il s'agit d'un produit semi-fini qui n'est pas transformé seulement en sucreries de cette position (NESH relatives à la position 1704, premier paragraphe, et notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 1704 90 51 à 1704 90 99, paragraphe 2). Le produit concerné relève du chapitre 20, étant donné qu'il est préparé ou conservé selon un procédé non spécifié au chapitre 8 [note 1 a) relative au chapitre 20 et notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 2008 11 10 à 2008 19 99]. Étant donné que le produit en question se compose de fruits à coque mélangés à du sucre et ayant fait l'objet d'une préparation (grillage), il convient de le classer dans la sous-position 2008 19 19 (notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 2008 11 10 à 2008 19 99).
(**) La photographie n° 2 est fournie à titre d'illustration uniquement.		

(1)	(2)	(3)
3. Préparation de noisettes constituée d'un mélange de noisettes et de sucre, se présentant sous forme de pâte (% en poids) (***) Noisettes décortiquées 40 Sucre ajouté 60 Les noisettes décortiquées sont grillées à une température de 140 °C pendant 20 à 25 minutes. Le sucre est caramélisé séparément à la même température pendant 15 à 17 minutes. Les noisettes grillées et le sucre caramélisé sont mélangés et grillés ensemble pendant 12 à 15 minutes. La préparation est ensuite refroidie et hachée en particules d'une taille comprise entre 1 et 4 mm avant d'être moulue en grains de 20 à 30 microns. La préparation moulue est malaxée jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Elle est alors conditionnée en sacs d'au moins 20 kg en vue de la vente en gros. Cette préparation est un produit intermédiaire qui n'est pas destiné à la consommation en l'état, mais à la fabrication de chocolats, de crèmes glacées, de confiseries et de pâtisseries.	2008 19 19	Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée et par le libellé des codes NC 2008, 2008 19 et 2008 19 19. Le produit n'est pas classé dans le chapitre 17 car il s'agit d'une préparation alimentaire sucrée constituée d'un mélange de noisettes et de sucre [considérations générales, paragraphe b), des NESH relatives au chapitre 17]. La préparation ne relève pas de la position 1704, étant donné qu'il s'agit d'un produit semi-fini qui n'est pas transformé seulement en sucreries de cette position (NESH relatives à la position 1704, premier paragraphe, point 9 et notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 1704 90 51 à 1704 90 99, paragraphe 2). Le produit concerné relève du chapitre 20, étant donné qu'il est préparé ou conservé selon un procédé non spécifié au chapitre 8 [note 1 a) relative au chapitre 20 et notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 2008 11 10 à 2008 19 99]. Étant donné que le produit en question se compose de fruits à coque mélangés à du sucre et ayant fait l'objet d'une préparation (grillage), il convient de le classer dans la sous-position 2008 19 19 (notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 2008 11 10 à 2008 19 99).

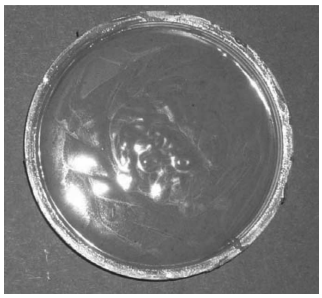
(***) La photographie n° 3 est fournie à titre d'illustration uniquement.



Photographie n° 1



Photographie n° 2



Photographie n° 3