NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 377/2007

ze dne 29. března 2007

o zařazení určitého zboží do kombinované nomenklatury

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku [1], a zejména na čl. 9 odst. 1 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Aby se zajistilo jednotné používání kombinované nomenklatury přiložené k nařízení (EHS) č. 2658/87, je nutné přijmout opatření týkající se zařazení zboží uvedeného v příloze k tomuto nařízení.

(2) Nařízení (EHS) č. 2658/87 stanovilo pro výklad kombinované nomenklatury všeobecná pravidla. Tato pravidla se používají i pro jakoukoliv jinou nomenklaturu, která je na kombinované nomenklatuře zcela či z části založena, nebo která k ní přidává jakékoli další členění a která je stanovena zvláštními předpisy Společenství s ohledem na uplatňování sazebních a jiných opatření týkajících se obchodu se zbožím.

(3) Podle zmíněných všeobecných pravidel musí být zboží popsané ve sloupci 1 tabulky v příloze zařazeno do kódů KN uvedených ve sloupci 2, vzhledem k důvodům uvedeným ve sloupci 3.

(4) Je vhodné umožnit, aby oprávněná osoba mohla závazné informace o sazebním zařazení zboží vydané celními orgány členských států, týkající se zařazení zboží do kombinované nomenklatury, které nejsou v souladu s tímto nařízením, nadále používat po dobu tří měsíců podle čl. 12 odst. 6 nařízení Rady (EHS) č. 2913/92 ze dne 12. října 1992, kterým se vydává celní kodex Společenství [2].

(5) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro celní kodex,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Zboží popsané ve sloupci 1 tabulky v příloze se zařazuje v rámci kombinované nomenklatury do kódů KN uvedených ve sloupci 2.

Článek 2

Závazné informace o sazebním zařazení zboží vydané celními orgány členských států, které nejsou v souladu s tímto nařízením, lze nadále používat po dobu tří měsíců podle čl. 12 odst. 6 nařízení Rady (EHS) č. 2913/92.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 29. března 2007.

Za Komisi
László KOVÁCS
člen Komise

[1] Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 301/2007 (Úř. věst. L 81, 22.3.2007, s. 11).

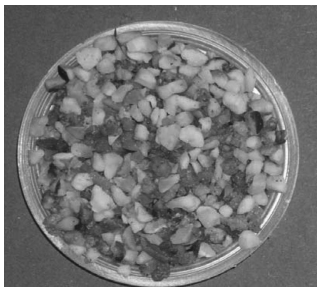
[2] Úř. věst. L 302, 19.10.1992, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1791/2006 (Úř. věst. L 363, 20.12.2006, s. 1).

PŘÍLOHA

Popis zboží	Zařazení (kód KN)	Odůvodnění
(1)	(2)	(3)
1. Přípravek z lískových ořechů skládající se ze směsi lískových ořechů a cukru, ve formě zrn (% hmotnostních), (*). Lískové ořechy – jádra 40 Přidaná sacharóza 60 Lísková jádra se praží při teplotě 140 °C po dobu 20–25 minut. Cukr se při stejné teplotě opraží zvlášť po dobu 15–17 minut. Opražené lískové ořechy a cukr se promíchají a společně se praží po dobu 12–15 minut. Přípravek se poté zchladí a naseká na kousky o velikosti 1–4 mm. Za účelem velkoobchodního prodeje se poté do pytlů zabalí minimálně 10 kg najednou. Tento přípravek je meziprodukt neurčený k okamžité spotřebě, ale používaný k výrobě čokolád, zmrzlin, cukrovinek a cukrářských výrobků.	2008 19 19	Zařazení se zakládá na všeobecných pravidlech 1 a 6 pro výklad kombinované nomenklatury a na znění kódů KN 2008, 2008 19 a 2008 19 19. Tento produkt není zařazen do kapitoly 17, protože se jedná o slazený potravinářský přípravek skládající se ze směsi lískových ořechů a cukru (vysvětlivky k harmonizovanému systému ke kapitole 17, všeobecná pravidla, písmeno b). Číslo 1704 se nevztahuje na uvedený slazený přípravek z lískových ořechů, protože není uváděn na trh nebo se nezamýšlí jako samostatná cukrovinka (vysvětlivky k harmonizovanému systému k číslu 1704, odstavec první). Tento produkt spadá do kapitoly 20, protože je připraven nebo konzervován postupem, který není popsán v kapitole 8 (poznámka 1 písm. a) ke kapitole 20 a vysvětlivky KN k podpoložkám 2008 11 10 až 2008 19 99). Tento produkt je zařazen do podpoložky 2008 19 19 (poznámky KN k podpoložkám 2008 11 10 až 2008 19 99), protože se jedná o ořechy smíchané s cukrem, které byly upraveny (pražení).
(*) Fotografie č. 1 má pouze informační charakter.		
2. Přípravek z lískových ořechů skládající se ze směsi lískových ořechů a cukru, ve formě prášku (% hmotnostních), (**). Lískové ořechy – jádra 40 Přidaná sacharóza 60 Lísková jádra se praží při teplotě 140 °C po dobu 20–25 minut. Cukr se při stejné teplotě praží zvlášť po dobu 15–17 minut. Opražené lískové ořechy a cukr se promíchají a společně se praží po dobu 12–15 minut. Přípravek se poté zchladí a naseká na kousky o velikosti 1–4 mm, které se následně namelou na velikost 20–30 mikronů. Za účelem velkoobchodního prodeje se poté do pytlů zabalí minimálně 12,5 kg najednou. Tento přípravek je meziprodukt neurčený k okamžité spotřebě, ale používaný k výrobě čokolád, zmrzlin, cukrovinek a cukrářských výrobků.	2008 19 19	Zařazení se zakládá na všeobecných pravidlech 1 a 6 pro výklad kombinované nomenklatury a na znění kódů KN 2008, 2008 19 a 2008 19 19. Tento produkt není zařazen do kapitoly 17, protože se jedná o slazený potravinářský přípravek skládající se ze směsi lískových ořechů a cukru (vysvětlivky k harmonizovanému systému ENHS ke kapitole 17, všeobecná pravidla, písmeno b). Číslo 1704 se nevztahuje na tento přípravek ve formě vloček, protože se jedná o polozpracovaný produkt, který není zpracován přímo na konkrétní druh cukrovinky, spadající pod toto číslo (vysvětlivky k harmonizovanému systému k číslu 1704, odstavec první, a k podpoložkám 1704 90 51 až 1704 90 99, odstavec druhý). Tento produkt spadá do kapitoly 20, protože je připraven nebo konzervován postupem, který není popsán v kapitole 8 (poznámka 1 písm. a) ke kapitole 20 a vysvětlivky KN k podpoložkám 2008 11 10 až 2008 19 99). Tento produkt je zařazen do podpoložky 2008 19 19 (poznámky KN k podpoložkám 2008 11 10 až 2008 19 99), protože se jedná o ořechy smíchané s cukrem, které byly upraveny (pražení).
(**) Fotografie č. 2 má pouze informační charakter.		

(1)	(2)	(3)
3. Přípravek z lískových ořechů skládající se ze směsi lískových ořechů a cukru, ve formě pasty (% hmotnostních), (***). Lískové ořechy – jádra 40 Přidaná sacharóza 60 Lísková jádra se praží při teplotě 140 °C po dobu 20–25 minut. Cukr se při stejné teplotě praží zvlášť po dobu 15–17 minut. Opražené lískové ořechy a cukr se promíchají a společně se praží po dobu 12–15 minut. Přípravek se poté zchladí a naseká na kousky o velikosti 1–4 mm, které se následně namelou na velikost 20–30 mikronů. Namletý přípravek se míchá tak dlouho, dokud se z něj nevytvoří homogenní pasta. Za účelem velkoobchodního prodeje se poté do pytlů zabalí minimálně 20 kg najednou. Tento přípravek je meziprodukt neurčený k okamžité spotřebě, ale používaný k výrobě čokolád, zmrzlin, cukrovinek a cukrářských výrobků.	2008 19 19	Zařazení se zakládá na všeobecných pravidlech 1 a 6 pro výklad kombinované nomenklatury a na znění kódů KN 2008, 2008 19 a 2008 19 19. Tento produkt není zařazen do kapitoly 17, protože se jedná o slazený potravinářský přípravek skládající se ze směsi lískových ořechů a cukru (vysvětlivky k harmonizovanému systému ENHS ke kapitole 17, všeobecná pravidla, písmeno b)). Číslo 1704 se nevztahuje na tento přípravek ve formě vloček, protože se jedná o polozpracovaný produkt, který není zpracován přímo na konkrétní druh cukrovinky, spadající pod toto číslo (vysvětlivky k harmonizovanému systému k číslu 1704, odstavec první, ix, a vysvětlivky KN k podpoložkám 1704 90 51 až 1704 90 99, odstavec druhý). Tento produkt spadá do kapitoly 20, protože je připraven nebo konzervován postupem, který není popsán v kapitole 8 (poznámka 1 písm. a) ke kapitole 20 a vysvětlivky KN k číslům 2008 11 10 až 2008 19 99). Tento produkt je zařazen do podpoložky 2008 19 19 (poznámky KN k podpoložce 2008 11 10 až 2008 19 99), protože se jedná o ořechy smíchané s cukrem, které byly upraveny (pražení).

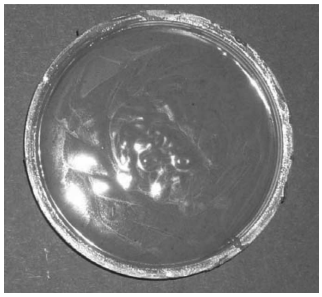
(***) Fotografie č. 3 má pouze informační charakter.



Fotografie č. 1



Fotografie č. 2



Fotografie č. 3