

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2016/534**z dnia 31 marca 2016 r.****zmieniające załącznik I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 1 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (EWG) nr 2658/87 ustalono nomenklaturę towarową (zwaną dalej „Nomenklaturą scaloną”), znajdującą się w załączniku I do tego rozporządzenia.
- (2) Produkty mleczarskie objęte działem 4 obejmują permeaty mleczarskie, które są produktami mlecznymi charakteryzującymi się wysoką zawartością laktozy i są uzyskiwane przez usunięcie tłuszczów mleka i białek mleka z mleka, serwatki, śmietany lub słodkiej maślanki lub z podobnych surowców przez ultrafiltrację lub inne techniki przetwarzania.
- (3) Istnieją rozbieżne opinie w sprawie klasyfikacji permeatów serwatki i mleka do podpozycji w pozycji 0404. W celu zapewnienia pewności prawa należy zatem doprecyzować zakres podpozycji 0404 10 i 0404 90 w odniesieniu do tych produktów.
- (4) „Permeat serwatki” i „permeat mleka” można rozróżnić przez wykrycie lub niewykrycie substancji związanych z produkcją serwatki. Należy zatem użyć tego kryterium wraz z kryterium organoleptycznym do celów rozróżnienia permeatów serwatki i mleka.
- (5) Podpozycja 0404 10 powinna obejmować „permeat serwatki”, który jest produktem o zazwyczaj lekko kwaśnym zapachu, otrzymywanym przez ultrafiltrację serwatki lub mieszanin naturalnych składników serwatki. Klasyfikacja permeatów mleczarskich do tej podpozycji powinna być uwarunkowana obecnością w produkcie substancji związanych z produkcją serwatki (np. kwasu mlekowego, mleczanów i glikomakropeptydów).
- (6) Podpozycja 0404 90 powinna obejmować „permeat mleka”, który jest produktem otrzymywanym przez ultrafiltrację mleka o zazwyczaj mlecznym zapachu. Klasyfikacja permeatów mleczarskich do tej podpozycji powinna być uwarunkowana ograniczonym ilościowo poziomem lub brakiem w tym produkcie substancji związanych z produkcją serwatki.
- (7) Metoda referencyjna wykrywania kwasu mlekowego i mleczanów (metoda ISO 8069:2005) została określona w części A załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 273/2008 ⁽²⁾, a metoda referencyjna wykrywania serwatki podpuszczkowej (tj. występowania makropeptydów kazeinowych, takich jak glikomakropeptydy) – w załączniku XII do tego rozporządzenia. Metody te powinny być również stosowane do prawidłowej klasyfikacji produktów objętych niniejszym rozporządzeniem.
- (8) W celu zapewnienia prawidłowej klasyfikacji przedmiotowych produktów należy zatem dodać nowe uwagi dodatkowe do działu 4 części drugiej Nomenklatury scalonej, aby zapewnić jednolitą interpretację w całej Unii.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (EWG) nr 2658/87.
- (10) Komitet Kodeksu Celnego nie wydał opinii w terminie wyznaczonym przez jego przewodniczącego,

⁽¹⁾ Dz.U. L 256 z 7.9.1987, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz.U. L 88 z 29.3.2008, s. 1).

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W dziale 4 części drugiej Nomenklatury scalonej, zawartej w załączniku I do rozporządzenia (EWG) nr 2658/87, dodaje się uwagi dodatkowe 3 i 4 w brzmieniu:

„3. Produkty mleczarskie objęte działem 4 obejmują permeaty mleczne, które są produktami mlecznymi charakteryzującymi się wysoką zawartością laktozy i są otrzymywane przez usunięcie tłuszczów mleka i białek mleka z mleka, serwatki, śmietany lub słodkiej maślanki lub z podobnych surowców przez ultrafiltrację lub inne techniki przetwarzania.

4. Na potrzeby podpozycji 0404 10 i 0404 90 stosuje się, co następuje:

Permeaty mleka i permeaty serwatki można rozróżnić analitycznie przez obecność substancji (np. kwasu mlekowego, mleczanów i glikomakropeptydów), które są związane z produkcją serwatki.

Podpozycja 0404 10 obejmuje „permeat serwatki”, który jest produktem o zazwyczaj lekko kwaśnym zapachu i jest otrzymywany z serwatki lub mieszanin naturalnych składników serwatki przez ultrafiltrację lub inne techniki przetwarzania.

Obecność substancji związanych z produkcją serwatki (np. kwasu mlekowego, mleczanów i glikomakropeptydów) jest warunkiem do zaklasyfikowania permeatów serwatki do tej podpozycji.

Podpozycja 0404 90 obejmuje „permeat mleka”, który jest produktem o zazwyczaj mlecznym zapachu, otrzymywanym z mleka przez ultrafiltrację lub inne techniki przetwarzania. Ograniczony ilościowo poziom lub brak kwasu mlekowego i mleczanów (maksymalnie 0,1 % masy w permeatach mleka w postaci proszku lub maksymalnie 0,015 % masy w permeatach mleka w postaci płynnej) oraz brak glikomakropeptydów są warunkami do zaklasyfikowania permeatów mleka do podpozycji 0404 90.

Metodą, która ma być stosowana do wykrywania mleczanów jest metoda ISO 8069:2005, a metodą do wykrywania serwatki podpuszczkowej (tj. obecność makropeptydów kazeinowych, takich jak glikomakropeptydy) jest metoda określona w załączniku XII do rozporządzenia Komisji (WE) nr 273/2008 (*).

(*) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz.U. L 88 z 29.3.2008, s. 1).”.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 31 marca 2016 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Stephen QUEST

Dyrektor Generalny ds. Podatków i Unii Celnej