

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 904/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 27ης Ιουλίου 2007

για την κατάταξη εμπορευμάτων στη συνδυασμένη ονοματολογία

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου, της 23ης Ιουλίου 1987, για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 1 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Για να εξασφαλιστεί η ομοιόμορφη εφαρμογή της συνδυασμένης ονοματολογίας που επισυνάπτεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87, πρέπει να αποφασιστούν οι διατάξεις για την κατάταξη των εμπορευμάτων που αναφέρονται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 έχει καθορίσει τους γενικούς κανόνες για την ερμηνεία της συνδυασμένης ονοματολογίας. Αυτοί οι κανόνες εφαρμόζονται επίσης σε κάθε άλλη ονοματολογία που την περιλαμβάνει, έστω και εν μέρει ή με την προσθήκη ενδεχομένως υποδιαρρέσεων, η οποία έχει συνταχθεί από ειδικούς κοινοτικούς νομοθετικούς κανόνες ενόψει της εφαρμογής δασμολογικών ή άλλων μέτρων στο πλαίσιο των εμπορικών ανταλλαγών.
- (3) Κατ' εφαρμογή των εν λόγω γενικών κανόνων, τα εμπορεύματα που περιγράφονται στη στήλη 1 του πίνακα του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού πρέπει να καταταγούν στους αντίστοιχους κωδικούς ΣΟ που σημειώνονται στη στήλη 2 βάσει των διατάξεων της στήλης 3.

(4) Είναι σκόπιμο, οι δεσμευτικές δασμολογικές πληροφορίες οι οποίες εκδίδονται από τις τελωνειακές αρχές των κρατών μελών σχετικά με την κατάταξη των εμπορευμάτων στη συνδυασμένη ονοματολογία και δεν είναι σύμφωνες με το δικαίο που καθορίζει ο παρών κανονισμός να μπορούν να συνεχίσουν να αποτελούν αντικείμενο επίκλησης από τον κάτοχο τους κατά τη διάρκεια περιόδου τριών μηνών, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 12 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92 του Συμβουλίου, της 12ης Οκτωβρίου 1992, περί θεσπίσεως κοινοτικού τελωνειακού κώδικα <sup>(2)</sup>.

(5) Η επιτροπή τελωνειακού κώδικα δεν διατύπωσε γνώμη στην προθεσμία που όρισε ο πρόεδρος της,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

## Άρθρο 1

Τα εμπορεύματα που περιγράφονται στη στήλη 1 του πίνακα του παραρτήματος κατατάσσονται στη συνδυασμένη ονοματολογία στους αντίστοιχους κωδικούς ΣΟ που σημειώνονται στη στήλη 2 του εν λόγω πίνακα.

## Άρθρο 2

Οι δεσμευτικές δασμολογικές πληροφορίες που εκδίδονται από τις τελωνειακές αρχές των κρατών μελών και δεν είναι σύμφωνες με το δικαίο που καθορίζει ο παρών κανονισμός μπορούν να συνεχίσουν να αποτελούν αντικείμενο επίκλησης, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 12 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92, κατά τη διάρκεια περιόδου τριών μηνών.

## Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 27 Ιουλίου 2007.

Για την Επιτροπή  
Franco FRATTINI  
Αντιπρόεδρος

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 256 της 7.9.1987, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 733/2007 της Επιτροπής (ΕΕ L 169 της 29.6.2007, σ. 1).

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 302 της 19.10.1992, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1791/2006 της Επιτροπής (ΕΕ L 363 της 20.12.2006, σ. 1).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Περιγραφή των εμπορευμάτων	Κατάταξη (Κωδικός ΣΟ)	Αιτιολογία								
(1)	(2)	(3)								
<p>Τυρί τύπου «Pasta filata» σε κεφάλια, που παρασκευάζεται με την προσθήκη ρεννίνης και θερμοφίλων βακτηριδίων (π.χ. <i>Streptococcus thermophilus</i>) σε γάλα. Ο ορός αποχωρίζεται μετά την πήξη. Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα θερμαίνεται σε θερμοκρασία 80 °C περίπου. Το τυρόπηγμα μαλάσσεται και επιμηκύνεται, ώστε να αποκτήσει ινώδη υφή. Έπειτα, το προϊόν τεμαχίζεται στα απαιτούμενα μεγέθη (1 έως 3 kg) και αλατίζεται.</p> <p>Το τυρί περιτυλίγεται σε μεμβράνη ωρίμανσης και αποθηκεύεται μετά την παρασκευή του για μία έως δύο εβδομάδες, σε χαμηλή θερμοκρασία (2 έως 4 °C).</p> <p>Το τυρί έχει την εξής σύνθεση (ποσοστό επί τοις % κατά βάρος):</p> <table border="0"> <tr> <td>ξηρά ουσία:</td> <td>54,2</td> </tr> <tr> <td>ολικό λίπος:</td> <td>23,3</td> </tr> <tr> <td>περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού:</td> <td>43,0</td> </tr> <tr> <td>περιεκτικότητα σε νερό υπολογιζόμενη επί της απολιπασμένης μάζας:</td> <td>59,7</td> </tr> </table> <p>Το τυρί έχει ήπια, βουτυρώδη και ελαφρώς αλμυρή γεύση. Χρησιμοποιείται, μεταξύ άλλων, ως τυρί για πίτσα.</p>	ξηρά ουσία:	54,2	ολικό λίπος:	23,3	περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού:	43,0	περιεκτικότητα σε νερό υπολογιζόμενη επί της απολιπασμένης μάζας:	59,7	0406 10 20	<p>Η κατάταξη καθορίζεται από τους γενικούς κανόνες 1 και 6 για την ερμηνεία της συνδυασμένης ονοματολογίας καθώς και από το κείμενο των κωδικών 0406, 0406 10 και 0406 10 20.</p> <p>Το προϊόν διαθέτει τα αντικειμενικά χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες του νωπού τυριού, ιδίως όσον αφορά τη σύνθεση, την όψη και τη γεύση, και μπορεί να καταναλωθεί αμέσως μετά την παρασκευή του (επεξηγηματικές σημειώσεις του εναρμονισμένου συστήματος για την κλάση 0406, πρώτη παράγραφος, σημείο 1).</p> <p>Κατά συνέπεια, δεν είναι δυνατόν να καταταγεί στη διάκριση ΣΟ 0406 90 η οποία αναφέρεται σε «Άλλα τυριά» πλην εκείνων που αναφέρονται στις προηγούμενες διακρίσεις.</p>
ξηρά ουσία:	54,2									
ολικό λίπος:	23,3									
περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού:	43,0									
περιεκτικότητα σε νερό υπολογιζόμενη επί της απολιπασμένης μάζας:	59,7									