

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 904/2007****z dnia 27 lipca 2007 r.****dotyczące klasyfikacji niektórych towarów w Nomenklaturze Scalonej**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

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<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 1 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W celu zapewnienia jednolitego stosowania Nomenklatury Scalonej, załączonej do rozporządzenia (EWG) nr 2658/87, koniecznym jest przyjęcie środków dotyczących klasyfikacji towarów, określonych w załączniku do niniejszego rozporządzenia.
- (2) Rozporządzenie (EWG) nr 2658/87 ustaliło Ogólne reguły interpretacji Nomenklatury Scalonej. Reguły te stosuje się także do każdej innej nomenklatury, całkowicie lub częściowo opartej na Nomenklaturze Scalonej, bądź takiej, która dodaje do niej jakikolwiek dodatkowy podział i która jest ustanowiona przez specyficzne postanowienia wspólnotowe w celu stosowania środków taryfowych i innych środków odnoszących się do obrotu towarowego.
- (3) Stosownie do wymienionych wyżej Ogólnych reguł, towary opisane w kolumnie 1 tabeli zamieszczonej w załączniku, powinny być klasyfikowane do kodów CN wskazanych w kolumnie 2, na mocy uzasadnień określonych w kolumnie 3 tej tabeli.

(4) Właściwe jest zapewnienie, że wiążąca informacja taryfowa wydana przez organy celne państw członkowskich odnośnie do klasyfikacji towarów w Nomenklaturze Scalonej, która nie jest zgodna z niniejszym rozporządzeniem, może być nadal przywoływana przez otrzymującego przez okres trzech miesięcy, zgodnie z art. 12 ust. 6 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92 z dnia 12 października 1992 r. ustanawiającego Wspólnotowy Kodeks Celny<sup>(2)</sup>.

(5) Komitet Kodeksu Celnego nie wydał opinii w terminie ustalonym przez jego przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

Towary opisane w kolumnie 1 tabeli zamieszczonej w załączniku muszą być klasyfikowane w Nomenklaturze Scalonej do kodów CN wskazanych w kolumnie 2 tej tabeli.

**Artykuł 2**

Wiążąca informacja taryfowa wydana przez organy celne państw członkowskich, która nie jest zgodna z niniejszym rozporządzeniem, może być nadal przywoływana przez okres trzech miesięcy, zgodnie z art. 12 ust. 6 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92.

**Artykuł 3**

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 27 lipca 2007 r.

W imieniu Komisji

Franco FRATTINI

Wiceprzewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 256 z 7.9.1987, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 733/2007 (Dz.U. L 169 z 29.6.2007, str. 1).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 302 z 19.10.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1791/2006 (Dz.U. L 363 z 20.12.2006, str. 1).

## ZAŁĄCZNIK

Opis towarów	Klasyfikacja (Kod CN)	Uzasadnienie								
(1)	(2)	(3)								
<p>Ser typu „Pasta filata” w postaci bloku otrzymywany przez dodanie do mleka podpuszczki i bakterii ciepłolubnych (np. <i>Streptococcus thermophilus</i>). Serwatka zostaje oddzielona po zsiadnięciu się mleka. Następnie skrzepy podgrzewa się do ok. 80 °C. Skrzepy są ugniatane i rozciągane w celu nadania włóknistej konsystencji. Następnie produkt dzielony jest na wymagane kawałki (1–3 kg) i solony.</p> <p>Ser zawijany jest w folię i przechowywany po jego wyprodukowaniu przez jeden do dwóch tygodni w niskiej temperaturze (2–4 °C).</p> <p>Skład sera jest następujący (% masy):</p> <table data-bbox="256 831 727 981"> <tr> <td>sucha masa:</td> <td>54,2</td> </tr> <tr> <td>całkowita zawartość tłuszczu</td> <td>23,3</td> </tr> <tr> <td>zawartość tłuszczu w suchej masie</td> <td>43,0</td> </tr> <tr> <td>zawartość wody w masie beztłuszczowej</td> <td>59,7</td> </tr> </table> <p>Ser ten ma łagodny, maślany, lekko słony smak. Stosowany jest, między innymi, jako ser do pizzy.</p>	sucha masa:	54,2	całkowita zawartość tłuszczu	23,3	zawartość tłuszczu w suchej masie	43,0	zawartość wody w masie beztłuszczowej	59,7	0406 10 20	<p>Klasyfikacja wyznaczona jest przez postanowienia reguł 1 i 6 Ogólnych reguł interpretacji Nomenklatury Scalonej oraz brzmienie kodów CN 0406, 0406 10 i 0406 10 20.</p> <p>Produkt ma obiektywne cechy i właściwości świeżego sera, w szczególności w odniesieniu do jego składu, wyglądu lub smaku, i może być spożywany krótko po wytworzeniu (Noty wyjaśniające do Systemu Zharmonizowanego, dotyczące pozycji 0406, akapit pierwszy, pkt 1).</p> <p>Produkt ten nie może być zatem klasyfikowany do podpozycji CN 0406 90, która odnosi się do „pozostałych serów”, innych niż sery wymienione w poprzednich podpozycjach.</p>
sucha masa:	54,2									
całkowita zawartość tłuszczu	23,3									
zawartość tłuszczu w suchej masie	43,0									
zawartość wody w masie beztłuszczowej	59,7									