

REGLAMENTO (CE) N° 1989/2004 DE LA COMISIÓN
de 19 de noviembre de 2004
relativo a la clasificación de ciertas mercancías en la nomenclatura combinada

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y a las medidas relativas al arancel aduanero común⁽¹⁾, y, en particular, la letra a) del apartado 1 de su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) Para asegurar la aplicación uniforme de la nomenclatura combinada anexa al Reglamento (CEE) n° 2658/87, conviene adoptar disposiciones relativas a la clasificación de las mercancías en el anexo del presente Reglamento.
- (2) El Reglamento (CEE) n° 2658/87 establece las reglas generales para la interpretación de la nomenclatura combinada. Dichas reglas también se aplican a cualquier otra nomenclatura que la incluya, bien parcialmente, bien añadiendo subdivisiones y que se haya establecido mediante disposiciones comunitarias específicas, con objeto de aplicar medidas arancelarias o de otra índole en el marco de los intercambios de mercancías.
- (3) De conformidad con dichas reglas generales, las mercancías que se describen en la columna 1 del cuadro anexo al presente Reglamento deben clasificarse en los códigos NC correspondientes, que se indican en la columna 2, por los motivos indicados en la columna 3.

(4) Es oportuno que la información arancelaria vinculante expedida por las autoridades aduaneras de los Estados miembros en materia de clasificación de mercancías en la nomenclatura combinada y que no sea conforme al derecho establecido por el presente Reglamento, puede seguir siendo invocada por su titular, conforme a las disposiciones del apartado 6 del artículo 12 del Reglamento (CEE) n° 2913/92 del Consejo, de 12 de octubre de 1992, por el que se aprueba el Código aduanero comunitario⁽²⁾, durante un período de tres meses.

(5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité del código aduanero.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las mercancías descritas en la columna 1 del cuadro que figura en el anexo se clasificarán en la nomenclatura combinada en los códigos NC correspondientes que se indican en la columna 2 del mencionado cuadro.

Artículo 2

La información arancelaria vinculante expedida por las autoridades aduaneras de los Estados miembros que no sea conforme al derecho establecido por el presente Reglamento podrá seguir siendo invocada conforme a las disposiciones del apartado 6 del artículo 12 del Reglamento (CEE) n° 2913/92 durante un período de tres meses.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de noviembre de 2004.

Por la Comisión

Frederik BOLKESTEIN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 256 de 7.9.1987, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1558/2004 de la Comisión (DO L 283 de 2.9.2004, p. 7).

⁽²⁾ DO L 302 de 19.10.1992, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 2003.

ANEXO

Designación de la mercancía	Clasificación (código NC)	Justificación																																														
(1)	(2)	(3)																																														
<p>1) Preparación a base de carne cocida, con la siguiente composición (porcentaje en peso):</p> <table> <tr><td>Hígado:</td><td>15</td></tr> <tr><td>Carne troceada de cerdo:</td><td>5</td></tr> <tr><td>Pescuezo:</td><td>2</td></tr> <tr><td>Riñón:</td><td>6</td></tr> <tr><td>Pulmón:</td><td>13</td></tr> <tr><td>Bazo:</td><td>7</td></tr> <tr><td>Corteza:</td><td>20</td></tr> <tr><td>Grasa con corteza:</td><td>20</td></tr> <tr><td>Otros ingredientes:</td><td>2</td></tr> <tr><td>Agua:</td><td>10</td></tr> </table> <p>La preparación está envasada en latas.</p>	Hígado:	15	Carne troceada de cerdo:	5	Pescuezo:	2	Riñón:	6	Pulmón:	13	Bazo:	7	Corteza:	20	Grasa con corteza:	20	Otros ingredientes:	2	Agua:	10	1602 20 90	<p>La clasificación se hace aplicando las reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada, la nota 2 del capítulo 16 y el texto de los códigos NC 1602, 1602 20 y 1602 20 90.</p> <p>Se estima que el contenido de hígado es suficiente para que el producto sea considerado como preparación a base de hígado (véase la nota explicativa del sistema armonizado correspondiente a las subpartidas 1602 20 11 a 1602 20 90).</p>																										
Hígado:	15																																															
Carne troceada de cerdo:	5																																															
Pescuezo:	2																																															
Riñón:	6																																															
Pulmón:	13																																															
Bazo:	7																																															
Corteza:	20																																															
Grasa con corteza:	20																																															
Otros ingredientes:	2																																															
Agua:	10																																															
<p>2) Productos consistentes en una disolución azucarada y pequeñas cantidades de otros ingredientes con la siguiente composición (porcentaje en peso):</p> <p>PRODUCTO 1</p> <table> <tr><td>Azúcar:</td><td>31,5</td></tr> <tr><td>Jarabe de glucosa:</td><td>28,5</td></tr> <tr><td>Ácido cítrico:</td><td>5</td></tr> <tr><td>Ácido málico:</td><td>2,5</td></tr> <tr><td>Goma xantana:</td><td>0,2</td></tr> <tr><td>Benzoato sódico:</td><td>0,05</td></tr> <tr><td>Acesulfamo potásico:</td><td>0,03</td></tr> <tr><td>Aspartamo:</td><td>0,009</td></tr> <tr><td>Aromatizantes:</td><td>0,5</td></tr> <tr><td>Colorantes:</td><td>0,002</td></tr> <tr><td>Agua:</td><td>el resto</td></tr> </table> <p>El producto se comercializa en una botellita de plástico con un cuentagotas (Altura = 6 cm; \varnothing = 2 cm) (Véase la fotografía 1) (*)</p> <p>PRODUCTO 2:</p> <table> <tr><td>Azúcar:</td><td>34</td></tr> <tr><td>Ácido cítrico:</td><td>5</td></tr> <tr><td>Ácido málico:</td><td>3</td></tr> <tr><td>Ácido fumárico:</td><td>0,05</td></tr> <tr><td>Carboximetilcelulosa sódica:</td><td>0,07</td></tr> <tr><td>Sorbato potásico:</td><td>0,016</td></tr> <tr><td>Benzoato sódico:</td><td>0,01</td></tr> <tr><td>Acesulfamo potásico:</td><td>0,03</td></tr> <tr><td>Aspartamo:</td><td>0,01</td></tr> <tr><td>Aromatizantes:</td><td>0,5</td></tr> <tr><td>Colorantes:</td><td>0,002</td></tr> <tr><td>Agua:</td><td>el resto</td></tr> </table> <p>El producto se comercializa en una botellita de plástico con un spray (Altura = 10 cm; \varnothing = 1,5 cm) (Véase la fotografía 2) (*)</p> <p>Ambos productos están destinados al consumo inmediato sin diluirlos en agua.</p>	Azúcar:	31,5	Jarabe de glucosa:	28,5	Ácido cítrico:	5	Ácido málico:	2,5	Goma xantana:	0,2	Benzoato sódico:	0,05	Acesulfamo potásico:	0,03	Aspartamo:	0,009	Aromatizantes:	0,5	Colorantes:	0,002	Agua:	el resto	Azúcar:	34	Ácido cítrico:	5	Ácido málico:	3	Ácido fumárico:	0,05	Carboximetilcelulosa sódica:	0,07	Sorbato potásico:	0,016	Benzoato sódico:	0,01	Acesulfamo potásico:	0,03	Aspartamo:	0,01	Aromatizantes:	0,5	Colorantes:	0,002	Agua:	el resto	2106 90 59	<p>La clasificación viene determinada por las disposiciones recogidas en las Reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada y el texto de los códigos 2106, 2106 90 y 2106 90 59.</p> <p>La preparación, al ser líquida, no tiene el carácter de artículo de confitería porque las notas explicativas del SA correspondientes a la partida 1704 describen dichos artículos como «preparaciones alimenticias azucaradas sólidas o semisólidas».</p> <p>Tampoco puede considerarse como bebida no alcohólica de la subpartida 2202 10 00 porque no se consume directamente como bebida debido a su contenido en ácidos (nota complementaria 1 del capítulo 22).</p>
Azúcar:	31,5																																															
Jarabe de glucosa:	28,5																																															
Ácido cítrico:	5																																															
Ácido málico:	2,5																																															
Goma xantana:	0,2																																															
Benzoato sódico:	0,05																																															
Acesulfamo potásico:	0,03																																															
Aspartamo:	0,009																																															
Aromatizantes:	0,5																																															
Colorantes:	0,002																																															
Agua:	el resto																																															
Azúcar:	34																																															
Ácido cítrico:	5																																															
Ácido málico:	3																																															
Ácido fumárico:	0,05																																															
Carboximetilcelulosa sódica:	0,07																																															
Sorbato potásico:	0,016																																															
Benzoato sódico:	0,01																																															
Acesulfamo potásico:	0,03																																															
Aspartamo:	0,01																																															
Aromatizantes:	0,5																																															
Colorantes:	0,002																																															
Agua:	el resto																																															

(1)	(2)	(3)
<p>3) Aislado de proteínas de lactosuero, con un contenido de proteínas superior al 90 % en peso, calculado sobre materia seca. El producto se obtiene mediante la microfiltración del lactosuero.</p> <p>El perfil de las proteínas es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Betalactoglobulina: 50-60 % — Alfa-lactoalbúmina: 10-25 % — Inmunoglobulina: 5-7 % — Glucopéptidos: aprox. 20 %. <p>El contenido de lactosa y materia grasa es inferior al 1 %.</p> <p>Puede haber pequeñas cantidades de lecitina cuando se emplee como agente de retención de humedad durante la fabricación.</p> <p>El producto está destinado a la alimentación humana.</p>	3502 20 91	<p>La clasificación viene determinada por las disposiciones de las normas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada, la nota complementaria 4 b) del capítulo 4 y el enunciado de los códigos NC 3502, 3502 20 y 3502 20 91.</p> <p>Los productos deben considerarse concentrados de dos o más proteínas del lactosuero en la acepción del texto de la partida 3502 y no pueden considerarse como un aislado de lactoglobulinas de la partida 3504.</p>

(*) Las fotografías se recogen a efectos puramente informativos.

Fotografía 1



Fotografía 2

