

REGLAMENTO (CE) Nº 377/2007 DE LA COMISIÓN**de 29 de marzo de 2007****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) nº 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, su artículo 9, apartado 1, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) Para asegurar la aplicación uniforme de la nomenclatura combinada anexa al Reglamento (CEE) nº 2658/87, conviene adoptar disposiciones relativas a la clasificación de las mercancías mencionadas en el anexo del presente Reglamento.
- (2) El Reglamento (CEE) nº 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 del mencionado cuadro.

(4) Conviene señalar que la informaciones arancelarias vinculantes expedidas por las autoridades aduaneras de los Estados miembros en materia de clasificación de mercancías en la nomenclatura combinada y que no sean conformes al derecho establecido por el presente Reglamento, pueden seguir siendo invocadas por su titular durante un período de tres meses, conforme a las disposiciones del artículo 12, apartado 6, del Reglamento (CEE) nº 2913/92 del Consejo, de 12 de octubre de 1992, por el que se aprueba el código aduanero comunitario ⁽²⁾.

(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

Las informaciones arancelarias vinculantes expedidas por las autoridades aduaneras de los Estados miembros que no sean conformes al derecho establecido por el presente Reglamento podrán seguir siendo invocadas durante un período de tres meses, conforme a las disposiciones del artículo 12, apartado 6, del Reglamento (CEE) nº 2913/92.

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 29 de marzo de 2007.

Por la Comisión
László KOVÁCS
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 256 de 7.9.1987, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 301/2007 (DO L 81 de 22.3.2007, p. 11).

⁽²⁾ DO L 302 de 19.10.1992, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1791/2006 (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

ANEXO

Designación de la mercancía	Clasificación (código NC)	Justificación
(1)	(2)	(3)
<p>1. Preparación de avellanas constituida por una mezcla de avellanas y azúcar, presentada en forma de granos (% en peso) (*),</p> <p>Avellana pelada: 40</p> <p>Azúcar añadido: 60</p> <p>Las avellanas peladas se tuestan a una temperatura de 140 °C durante 20-25 minutos. A la misma temperatura se tuesta azúcar, por separado, durante 15-17 minutos. A continuación se mezclan las avellanas y el azúcar tostados y se tuestan juntos durante 12-15 minutos. La preparación se enfría y se corta en trocitos de 1 a 4 milímetros y se empaqueta en bolsas de al menos 10 kg para su venta al por mayor.</p> <p>Esta preparación es un producto intermedio utilizado en la elaboración de chocolates, helados, artículos de confitería y productos de pastelería, no destinado al consumo directo.</p>	2008 19 19	<p>La clasificación está determinada por lo dispuesto en las reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada y el texto de los códigos NC 2008, 2008 19 y 2008 19 19.</p> <p>Este producto no se clasifica en el capítulo 17 porque es una preparación alimenticia azucarada constituida por una mezcla de avellanas y azúcar [Nota explicativa del SA del capítulo 17, «Consideraciones generales», exclusión b)].</p> <p>La partida 1704 no comprende esta preparación de avellanas azucaradas, ya que no se comercializa o destina como artículo de confitería o dulcería en sentido estricto (véase la nota explicativa del SA de la partida 1704, primer párrafo).</p> <p>Este producto está comprendido en el capítulo 20, ya que se prepara o conserva mediante un procedimiento no citado en el capítulo 8 [nota 1, letra a), del capítulo 20 y nota explicativa de la NC de las subpartidas 2008 11 10 a 2008 19 99].</p> <p>Al ser frutos de cáscara mezclados con azúcar y haber sido sometidos a una preparación (tostadura), este producto se clasifica en la subpartida 2008 19 19 (véase la nota explicativa de la NC de las subpartidas 2008 11 10 a 2008 19 99).</p>

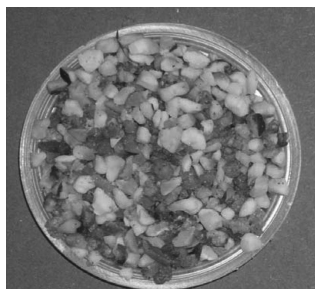
(*) La fotografía nº 1 tiene carácter meramente indicativo.

<p>2. Preparación de avellanas constituida por una mezcla de avellanas y azúcar, presentada en forma de polvo (% en peso) (**),</p> <p>Avellana pelada: 40</p> <p>Azúcar añadido: 60</p> <p>Las avellanas peladas se tuestan a una temperatura de 140 °C durante 20-25 minutos. A la misma temperatura se tuesta azúcar, por separado, durante 15-17 minutos. A continuación se mezclan las avellanas y el azúcar tostados y se tuestan juntos durante 12-15 minutos. La preparación se enfría y se corta en trocitos de 1 a 4 milímetros y luego se muele hasta un tamaño de 20 a 30 micras y se empaqueta en bolsas de al menos 12,5 kg para su venta al por mayor.</p> <p>Esta preparación es un producto intermedio utilizado en la elaboración de chocolates, helados, artículos de confitería y productos de pastelería, no destinado al consumo directo.</p>	2008 19 19	<p>La clasificación está determinada por lo dispuesto en las reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada y el texto de los códigos NC 2008, 2008 19 y 2008 19 19.</p> <p>Este producto no se clasifica en el capítulo 17 porque es una preparación alimenticia azucarada constituida por una mezcla de avellanas y azúcar [nota explicativa del SA del capítulo 17, «Consideraciones generales», exclusión b)].</p> <p>La partida 1704 no comprende esta preparación, ya que es un producto semimanufacturado que no se transforma únicamente en un determinado tipo de artículo de confitería de dicha partida (véase la nota explicativa del SA de la partida 1704, primer párrafo y la nota explicativa de la NC de las subpartidas 1704 90 51 a 1704 90 99, segundo párrafo).</p> <p>Este producto está comprendido en el capítulo 20, ya que se prepara o conserva mediante un procedimiento no citado en el capítulo 8 [nota 1, letra a), del capítulo 20 y nota explicativa de la NC de las subpartidas 2008 11 10 a 2008 19 99].</p> <p>Al ser frutos de cáscara mezclados con azúcar y haber sido sometidos a una preparación (tostadura), este producto se clasifica en la subpartida 2008 19 19 (véase la nota explicativa de la NC de las subpartidas 2008 11 10 a 2008 19 99).</p>
---	------------	--

(**) La fotografía nº 2 tiene carácter meramente indicativo.

(1)	(2)	(3)
<p>3. Preparación de avellanas constituida por una mezcla de avellanas y azúcar, presentada en forma de pasta (% en peso) (***)</p> <p>Avellana pelada: 40</p> <p>Azúcar añadido: 60</p> <p>Las avellanas peladas se tuestan a una temperatura de 140 °C durante 20-25 minutos. A la misma temperatura se tuesta azúcar, por separado, durante 15-17 minutos. A continuación se mezclan las avellanas y el azúcar tostados y se tuestan juntos durante 12-15 minutos. La preparación se enfría y se corta en trocitos de 1 a 4 milímetros y luego se muele hasta un tamaño de 20 a 30 micras. La preparación molida se bate hasta que adopta la forma de una pasta homogénea, tras lo cual se empaqueta en bolsas de al menos 20 kg para su venta al por mayor.</p> <p>Esta preparación es un producto intermedio utilizado en la elaboración de chocolates, helados, artículos de confitería y productos de pastelería, no destinado al consumo directo.</p>	<p>2008 19 19</p>	<p>La clasificación está determinada por lo dispuesto en las reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada y el texto de los códigos NC 2008, 2008 19 y 2008 19 19.</p> <p>Este producto no se clasifica en el capítulo 17 porque es una preparación alimenticia azucarada constituida por una mezcla de avellanas y azúcar [nota explicativa del SA del capítulo 17, «Consideraciones generales», exclusión b)].</p> <p>La partida 1704 no se aplica a esta preparación, ya que es un producto semimanufacturado que no se transforman únicamente en un determinado tipo de producto de confitería de dicha partida (véase la nota explicativa del SA de la partida 1704, primer párrafo, punto 9, y la nota explicativa de la NC de las subpartidas 1704 90 51 a 1704 90 99, segundo párrafo).</p> <p>Este producto está comprendido en el capítulo 20, ya que se prepara o conserva mediante un procedimiento no citado en el capítulo 8 [nota 1, letra a), del capítulo 20 y nota explicativa de la NC de las subpartidas 2008 11 10 a 2008 19 99).</p> <p>Al ser frutos de cáscara mezclados con azúcar y haber sido sometidos a una preparación (tostadura), este producto se clasifica en la partida 2008 19 19 (véase la nota explicativa de la NC de las subpartidas 2008 11 10 a 2008 19 99).</p>

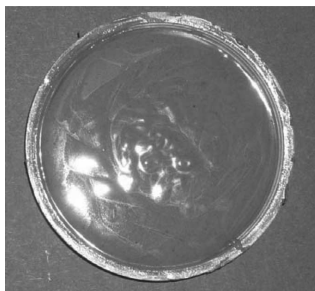
(***) La fotografía nº 3 tiene carácter meramente indicativo.



Fotografía nº 1



Fotografía nº 2



Fotografía nº 3