

**VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2016/534****z 31. marca 2016,****ktorým sa mení príloha I k nariadeniu Rady (EHS) č. 2658/87 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2658/87 z 23. júla 1987 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 9 ods. 1 písm. a),

keďže:

- (1) Nariadením (EHS) č. 2658/87 sa stanovila nomenklatúra tovaru (ďalej len „kombinovaná nomenklatúra“), ktorá je uvedená v prílohe I k uvedenému nariadeniu.
- (2) Mlieko a mliečne výrobky kapitoly 4 zahŕňajú mliečne permeáty. Ide o mliečne výrobky, ktoré sa vyznačujú vysokým obsahom laktózy a ktoré sú získané odstránením mliečnych tukov a mliečnych bielkovín z mlieka, srvátky, smotany a/alebo sladkého cmaru a/alebo z podobných surovín ultrafiltráciou alebo inými spracovateľskými technikami.
- (3) Existujú rozdielne názory, pokiaľ ide o zatriedenie permeátov zo srvátky a permeátov z mlieka do podpoložiek položky 0404. V záujme právnej istoty je preto potrebné objasniť rozsah podpoložiek 0404 10 a 0404 90 vzťahujúcich sa na takéto výrobky.
- (4) Rozdiel medzi „permeátom zo srvátky“ a „permeátom z mlieka“ možno určiť pomocou zistenia alebo nezistenia látok, ktoré súvisia s výrobou srvátky. Toto kritérium by sa preto malo používať spolu s organoleptickým kritériom na účely rozlíšenia medzi permeátmi zo srvátky a permeátmi z mlieka.
- (5) Podpoložka 0404 10 by mala zahŕňať „permeát zo srvátky“, výrobok, ktorý má zvyčajne mierne kyslú vôňu a je získaný ultrafiltráciou srvátky alebo zmesi prirodzených zložiek srvátky. Zatriedenie mliečnych permeátov do uvedenej podpoložky by malo byť podmienené prítomnosťou látok súvisiacich s výrobou srvátky (napr. kyselina mliečna, mliečnany a glykomakropeptidy) v danom výrobku.
- (6) Podpoložka 0404 90 by mala zahŕňať „permeát z mlieka“, výrobok získaný ultrafiltráciou mlieka, zvyčajne s mliečnou vôňou. Zatriedenie mliečnych permeátov do uvedenej podpoložky by malo byť podmienené kvantitatívne obmedzenou úrovňou alebo neprítomnosťou látok súvisiacich výrobou srvátky v danom výrobku.
- (7) Referenčná metóda na zisťovanie kyseliny mliečnej a mliečnanov (metóda ISO 8069:2005) je stanovená v časti A prílohy I k nariadeniu Komisie (ES) č. 273/2008 <sup>(2)</sup> a referenčná metóda na zisťovanie syridlovej srvátky (t. j. prítomnosť kazeinomakropeptidov, ako sú napríklad glykomakropeptidy) je stanovená v prílohe XII k uvedenému nariadeniu. Uvedené metódy by sa mali používať aj na správne zatriedenie výrobkov, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie.
- (8) S cieľom zabezpečiť správne zatriedenie príslušných výrobkov by sa mali do kapitoly 4 druhej časti kombinovanej nomenklatúry doplniť nové doplnkové poznámky, aby sa v celej Únii zabezpečila jej jednotná interpretácia.
- (9) Nariadenie (EHS) č. 2658/87 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) Výbor pre colný kódex nepredložil stanovisko v lehote stanovenej jeho predsedom,

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 256, 7.9.1987, s. 1.

<sup>(2)</sup> Nariadenie Komisie (ES) č. 273/2008 z 5. marca 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1255/1999 týkajúce sa metód analýzy a hodnotenia kvality mlieka a mliečnych výrobkov (Ú. v. EÚ L 88, 29.3.2008, s. 1).

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

### Článok 1

V kapitole 4 druhej časti kombinovanej nomenklatúry uvedenej v prílohe I k nariadeniu (EHS) č. 2658/87 sa dopĺňajú tieto doplnkové poznámky 3 a 4:

„3. Mlieko a mliečne výrobky kapitoly 4 zahŕňajú mliečne permeáty. Sú to mliečne výrobky, ktoré sa vyznačujú vysokým obsahom laktózy a ktoré sú získané odstránením mliečnych tukov a mliečnych bielkovín z mlieka, srvátky, smotany a/alebo sladkého cmaru a/alebo z podobných surovín ultrafiltráciou alebo inými spracovateľskými technikami.

4. Na účely podpoložiek 0404 10 a 0404 90 platí:

Permeát z mlieka a permeát zo srvátky možno analyticky rozlíšiť na základe prítomnosti látok (napr. kyselina mliečna, mliečnany a glykomakropeptidy), ktoré súvisia s výrobou srvátky.

Podpoložka 0404 10 zahŕňa ‚permeát zo srvátky‘, výrobok, ktorý má zvyčajne mierne kyslú vôňu a je získaný zo srvátky alebo zmesi prirodzených zložiek srvátky ultrafiltráciou alebo inými spracovateľskými technikami.

Podmienkou zatriedenia permeátov zo srvátky do uvedenej podpoložky je prítomnosť látok súvisiacich s výrobou srvátky (napr. kyselina mliečna, mliečnany a glykomakropeptidy).

Podpoložka 0404 90 zahŕňa ‚permeát z mlieka‘, výrobok, ktorý má zvyčajne mliečnu vôňu a je získaný z mlieka ultrafiltráciou alebo inými spracovateľskými technikami. Podmienkou zatriedenia permeátov z mlieka do podpoložky 0404 90 je kvantitatívne obmedzená úroveň alebo neprítomnosť kyseliny mliečnej a mliečnanov (maximálne 0,1 hmotnostných % v permeátoch z mlieka vo forme prášku alebo maximálne 0,015 hmotnostných % v permeátoch z mlieka v tekutej forme), ako aj neprítomnosť glykomakropeptidov.

Metóda, ktorá sa má použiť na zisťovanie mliečnanov, je metóda ISO 8069:2005 a metóda na zisťovanie syridlovej srvátky (t. j. prítomnosť kazeinomakropeptidov, ako sú napríklad glykomakropeptidy) je metóda uvedená v prílohe XII k nariadeniu Komisie (ES) č. 273/2008 (\*).

(\*) Nariadenie Komisie (ES) č. 273/2008 z 5. marca 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1255/1999 týkajúce sa metód analýzy a hodnotenia kvality mlieka a mliečnych výrobkov (Ú. v. EÚ L 88, 29.3.2008, s. 1).“

### Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 31. marca 2016

Za Komisiu  
v mene predsedu  
Stephen QUEST  
generálny riaditeľ pre dane a colnú úniu