

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2016/534 DE LA COMISIÓN**de 31 de marzo de 2016****por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CEE) n.º 2658/87 estableció una nomenclatura de mercancías (en lo sucesivo denominada «nomenclatura combinada»), que figura en el anexo I de dicho Reglamento.
- (2) Entre los productos lácteos del capítulo 4 se incluyen los permeatos, que son productos lácteos caracterizados por un alto contenido de lactosa obtenidos extrayendo la grasa y las proteínas a partir de leche, lactosuero, nata o suero de mantequilla dulce, o de materias primas similares por ultrafiltración u otras técnicas de transformación.
- (3) Existen opiniones divergentes en lo que respecta a la clasificación del lactosuero y los permeatos en las subpartidas de la partida 0404. En aras de la seguridad jurídica, es necesario aclarar el ámbito de aplicación de las subpartidas 0404 10 y 0404 90 relativas a dichos productos.
- (4) La distinción entre «permeato de lactosuero» y «permeato de leche» puede basarse en la detección o no detección de sustancias asociadas con la producción del lactosuero. Por tanto, este criterio debe utilizarse, junto con un criterio organoléptico, a efectos de distinguir entre permeato de lactosuero y permeato de leche.
- (5) La subpartida 0404 10 debe incluir el «permeato de lactosuero» en general, que es un producto con un olor ligeramente ácido, obtenido mediante ultrafiltración de suero o de mezclas de componentes naturales del lactosuero. La clasificación de los permeatos de lactosuero en dicha subpartida debe estar condicionada a la presencia de sustancias asociadas a la producción de lactosuero (por ejemplo, ácido láctico, lactatos y glicomacropéptidos) en dicho producto.
- (6) La subpartida 0404 90 debe incluir el «permeato de leche», que es un producto obtenido mediante ultrafiltración de leche, con un olor lechoso en general. La clasificación de los permeatos de lactosuero en dicha subpartida debe estar condicionada a un nivel cuantitativamente limitado o a la ausencia de sustancias asociadas a la producción de lactosuero en dicho producto.
- (7) El método de referencia para la detección de ácido láctico y lactatos (norma ISO 8069: 2005) se explica en la parte A del anexo I del Reglamento (CE) n.º 273/2008 de la Comisión ⁽²⁾, y el método de referencia para detectar la presencia de suero de queso (es decir, la presencia de caseinomacropéptidos, tales como los glicomacropéptidos) se establece en el anexo XII de dicho Reglamento. Estos métodos también deben utilizarse para la correcta clasificación de los productos afectados por el presente Reglamento.
- (8) A fin de garantizar la correcta clasificación de los productos de que se trate, deben incluirse nuevas notas complementarias en el capítulo 4 de la segunda parte de la nomenclatura combinada para garantizar su interpretación uniforme en toda la Unión.
- (9) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 en consecuencia.
- (10) El Comité del Código Aduanero no ha emitido dictamen alguno en el plazo fijado por su presidente,

⁽¹⁾ DO L 256 de 7.9.1987, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 273/2008 de la Comisión, de 5 de marzo de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1255/1999 del Consejo en lo que atañe a los métodos que deben utilizarse para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos (DO L 88 de 29.3.2008, p. 1).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el capítulo 4 de la segunda parte de la nomenclatura combinada que figura en el anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87, se añaden las siguientes notas complementarias 3 y 4:

«3. Entre los productos lácteos del capítulo 4 se incluyen los permeatos, que son productos lácteos caracterizados por un alto contenido de lactosa y que se obtienen extrayendo la grasa y las proteínas a partir de leche, lactosuero, nata o suero de mantequilla dulce, o de materias primas similares por ultrafiltración u otras técnicas de transformación.

4. A los fines de las subpartidas 0404 10 y 0404 90, es de aplicación lo siguiente:

El permeato de lactosuero y el permeato de leche pueden distinguirse analíticamente por la presencia de sustancias (por ejemplo, ácido láctico, lactatos y glicomacropéptidos) asociadas con la producción de lactosuero.

La subpartida 0404 10 incluye el “permeato de lactosuero”, que es un producto con un olor ligeramente ácido, obtenido de suero o de mezclas de componentes naturales del lactosuero mediante ultrafiltración u otras técnicas de transformación.

La presencia de sustancias asociadas a la producción de lactosuero (por ejemplo, ácido láctico, lactatos y glicomacropéptidos) es una condición para la clasificación de los permeatos de lactosuero en dicha subpartida.

La subpartida 0404 90 incluye el “permeato de leche”, que es un producto obtenido mediante ultrafiltración de leche, con un olor lechoso en general obtenido mediante ultrafiltración u otras técnicas de transformación. La clasificación de los permeatos de leche en la subpartida 0404 90 está condicionada a una cantidad limitada o ausencia de ácido láctico y lactatos (máximo del 0,1 % en peso, en permeato de leche en polvo, o un máximo del 0,015 % en peso en permeato de leche en forma líquida), así como a la ausencia de glicomacropéptido.

El método que se utilizará para la detección de los lactatos será el ISO 8069:2005 y el método para la detección de suero de queso (es decir, la presencia de caseinomacropéptidos tales como los glicomacropéptidos) será el establecido en el anexo XII del Reglamento (CE) n.º 273/2008 de la Comisión (*).

(*) Reglamento (CE) n.º 273/2008 de la Comisión, de 5 de marzo de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1255/1999 del Consejo en lo que atañe a los métodos que deben utilizarse para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos (DO L 88 de 29.3.2008, p. 1).».

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 31 de marzo de 2016.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente,
Stephen QUEST
Director General de Fiscalidad y Unión Aduanera