

Δ Ε Β
Τελ. Εμπορίου



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ
ΕΣΟΔΩΝ
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ & Ε.Φ.Κ.
Δ/ΝΣΗ ΔΘΤΟΚ
ΤΜΗΜΑ: Α

Κωδ. Αρχείου: 310.3

Αθήνα, 25 Απριλίου 2016

Αρ. Πρωτ.: ΔΔΘΤΟΚ Α 1066202 ΕΞ 2016

ΠΡΟΣ: Ο. Π. Δ.

Ταχ. Δ/ση : Καρ. Σερβίας 10
Τ. Κ: 101 84 Αθήνα
Πληροφορίες : Γ. Χαβουτσάς
Τηλέφωνο : 210-6987484
FAX : 210-6987489
Email : g.chavoutsas@2001.syzefxis.gov.gr

ΘΕΜΑ: «Κοινοποίηση της Γενικής Γνωμοδότησης 27/2016.

ΣΧΕΤ.: Έγγραφο της Α.Ε.Τ.Α., με αριθ. πρωτ. 30/011/000/13/22-4-2016

Σας κοινοποιούμε για ενημέρωση και εφαρμογή τη Γενική Γνωμοδότηση 27/2016, η οποία εκδόθηκε από την Ανωτάτη Επιτροπή Τελωνειακών Αμφισβητήσεων (Α.Ε.Τ.Α) και αφορά το είδος με την εμπορική ονομασία **SOYABEAN MEAL** που περιγράφεται ειδικότερα σε αυτή, το οποίο κατετάγη στον κωδικό **Σ.Ο. 2304 00 00**, για τους αναφερόμενους στη Γνωμοδότηση λόγους.

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΔΙΚΗΜΕΝΑΚΗ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ & Ε.Φ.Κ.
Δ/ΝΣΗ ΔΘΤΟΚ
ΤΜΗΜΑ Α
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΟΥ Α.Τ.Δ.

Μαγδαληνή Γ. Οικονομική
ΔΕ/ΕΦΟΡΙΑΚΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

A. ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΕΙΑ Τελωνεία Α' και Β' Τάξης

B. ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΓΙΑ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

1. Τελωνειακές Περιφέρειες
2. ΕΛ.Υ.Τ Αττικής και Θεσ/νίκης
3. Σ.Δ.Ο.Ε - Κεντρική Υπηρεσία και Περιφ/κές Δ/νσεις του
4. Δ/ση Εσωτερικού Ελέγχου, Αθήνα - Θεσ/νίκη
5. Γενικό Χημείο του Κράτους - Δ/ση Σχεδιασμού, Υποστήριξης Εργαστηρίων & Χημικοτεχνικής Δασμολογίου (Αν. Τσόχα 16, 115 21 Αθήνα)
6. Εμπορικά και Βιομηχανικά Επιμελητήρια (Αθηνών, Πειραιώς και Θεσσαλονίκης)
7. Επαγγελματικά και Βιοτεχνικά Επιμελητήρια (Αθηνών, Πειραιώς και Θεσσαλονίκης)
8. Σύνδεσμος Ελλήνων Βιομηχάνων (Ξενοφώντος 5, 105 57 Αθήνα)
9. Εθνική Συνομοσπονδία Ελληνικού Εμπορίου (Μητροπόλεως 42, 10563 Αθήνα)
10. Σύνδεσμος Βιομηχάνων Β. Ελλάδος (Πλ. Μοριχόβου 1, 54625 Θεσ/νίκη)
11. Σύνδεσμος Εξαγωγέων Β. Ελλάδος (Πλ. Μοριχόβου 1, 546 25 Θεσ/νίκη)
12. Ομοσπονδία Εκτελωνιστών Ελλάδος (Τσαμαδού 38 - Πειραιάς)
13. Σύλλογος Εκτελωνιστών Αθήνας - Πειραιά
14. Σύλλογος Εκτελωνιστών Θεσ/νίκης
15. Α.Ε.Τ.Α
16. Ελληνική Στατιστική Αρχή - Τμήμα Εξωτερικού Εμπορίου - Πειραιώς 46 & Επονιτών - 185 10 - Πειραιάς
17. Πανελλήνιο Σύλλογος Εφοδιαστών Πλοίων (Λουδοβίκου 1, 18531 Πειραιάς)

Γ. ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

1. Γραφείο του Γεν. Γραμματέως
2. Γραφείο κας Γεν. Δ/ντριας Τελωνείων & Ε.Φ.Κ.
3. Δ/νσεις: Διαχείρισης Ανθρώπινου Δυναμικού, Τελωνειακών Διαδικασιών, Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων & Παραβάσεων, ΕΦΚ & ΦΠΑ, Ηλεκτρονικού Τελωνείου
4. Δ/ση Διεθνών Οικ/κών Σχέσεων - Τμήμα Β' Τελωνειακών Θεμάτων
5. Δ/ση Δασμολογικών Θεμάτων και Οικονομικών Τελωνειακών Καθεστώτων:
 - α) Γραφείο Προϊσταμένου Δ/σης
 - β) Τμήματα Α, Β, Γ, Δ
6. Γραφείο Ενημέρωσης και Πληροφόρησης Πολιτών
7. Γραφείο Επικοινωνίας και Δημοσίων Σχέσεων



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΑΝΩΤΑΤΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΕΛΩΝΕΙΑΚΩΝ
ΑΜΦΙΣΒΗΤΗΣΕΩΝ (Α.Ε.Τ.Α.)

Αθήνα, 19/4/2016

ΠΡΟΣ: Υπουργείο Οικονομικών
Δ/ση Δασμολογικών Θεμάτων &
Τελωνειακών Οικ. Καθεστώτων
Τμήμα Α'

ΚΟΙΝ: Δ/ση ΕΦΚ & ΦΠΑ

ΓΕΝΙΚΗ ΓΝΩΜΟΔΟΤΗΣΗ: 27/2016

Πρόκειται για προϊόν με την ονομασία **'SOYABEAN MEAL'** το οποίο προέρχεται από απολιπασμένα σπέρματα (κουκιά) σόγιας, με περιεκτικότητα πρωτεϊνών στο δείγμα (ως έχει): μικρότερη του 50%. Το προϊόν έχει χρώμα υποκίτρινο έως καστανοκίτρινο, αποτελούμενο από νιφάδες και θραύσματα ανομοιογενούς μεγέθους και ακανόνιστου σχήματος (διαστάσεων περίπου 2-7mm), από λεπτοδιαμερισμένο υλικό (σε μορφή σκόνης) και από φυτικά υπολείμματα (τεμάχια φλοιού, τεμάχια βλαστών ξυλώδους μορφής κλπ). Χρησιμοποιείται ως ζωτροφή. Σύμφωνα με την παραγωγική διαδικασία, που προσκομίσθηκε από διάφορους παρασκευαστές οίκους, το προϊόν προέρχεται από την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας με οργανικό διαλύτη, χωρίς περαιτέρω εκχύλιση με νερό και αιθανόλη. Συγκεκριμένα: τα σπέρματα σόγιας καθαρίζονται από ξένες ύλες, αποφλοιώνονται, ξηραίνονται για την απομάκρυνση της υγρασίας, αλέθονται, στις περισσότερες περιπτώσεις θερμαίνονται για την αδρανοποίηση ορισμένων αντιδιατροφικών παραγόντων και νιφαδοποιούνται. Στη συνέχεια εκχυλίζονται με διαλύτη (συνήθως εξάνιο) για την παραλαβή του σογιελαίου, θερμαίνονται για την απομάκρυνση του διαλύτη, ξηραίνονται και αλέθονται. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορούν να προστεθούν ποσότητες από φλοιούς του αρχικού προϊόντος (hulls).

Κατατάσσεται κατά πλειοψηφία, σύμφωνα με την εισήγηση, η οποία ενσωματώνεται στην παρούσα, στον Κωδικό Αριθμό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας στον Κωδικό Αριθμό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας 23 04 00 00 του Καν. Ε.Ο.Κ. 2658/87 του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, όπου περιλαμβάνονται οι πίτες και τα άλλα στερεά υπολείμματα, από την εξαγωγή του σογιέλαιου, κατ' εφαρμογή των Γενικών Κανόνων 1 και 6 για την ερμηνεία της Συνδυασμένης Ονοματολογίας και της Σημείωσης 1 του Κεφ. 23 της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, δεδομένου ότι στο κρινόμενο προϊόν δεν έχουν χαθεί τα ουσιώδη χαρακτηριστικά της αρχικής πρώτης ύλης τόσο κατά τη μικροσκοπική εξέταση (σχετ. το με αρ πρωτοκόλλου 23/18.4.2016 έγγραφο του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Σχολή Αγροτικής Παραγωγής, Υποδομών και Περιβάλλοντος), όσο και από τη μακροσκοπική που περιγράφηκε πιο πάνω.

Σε ό,τι αφορά την περιεκτικότητα του προϊόντος σε άμυλο, επισημαίνονται τα εξής: Από τα στοιχεία της βιβλιογραφίας προκύπτει ότι η περιεκτικότητα σε άμυλο ποικίλλει ευρέως¹⁻¹⁰ εξαρτώμενη από την ποικιλία, την ετήσια διακύμανση της καλλιέργειας, του τύπου της καλλιέργειας, το στάδιο ωρίμανσης των σπερμάτων και τις ειδικές συνθήκες της παραγωγικής διαδικασίας που περιγράψαμε ανωτέρω (π.χ. εφαρμοζόμενες

θερμοκρασίες, συνθήκες εκχύλισης)^{2,8}. Σύμφωνα με τα παραπάνω βιβλιογραφικά στοιχεία (μεταξύ των οποίων και «άρθρα επισκόπησης-review articles»), σε μεγάλο αριθμό αναφορών η περιεκτικότητα του αμύλου είναι μικρότερη του 1%^{2,3,4,6,7}, ενώ υπάρχουν αναφορές για περιεκτικότητες μέχρι 2,5%^{1,5,8}, καθώς και ορισμένες αναφορές για περιεκτικότητες μέχρι 6,0%^{9,10}. Επιπλέον, το άμυλο δεν συγκαταλέγεται στις ουσίες, οι οποίες θεωρούνται ανεπιθύμητες στη διατροφή των ζώων, δηλαδή τους «αντιδιατροφικούς παράγοντες» (Anti nutritional factors, ANF) και τους «πολυσακχαρίτες εκτός αμύλου» (Non starch polysaccharides, NSP). Αντίθετα, το άμυλο περιλαμβάνεται στις ουσίες που αφομοιώνονται σε μεγάλο βαθμό από τα ζώα². Ως εκ τούτου, δεν υφίσταται λόγος απομάκρυνσης ή προσθήκης αμύλου, καθόσον ο σκοπός μιας περαιτέρω επεξεργασίας είναι είτε η αύξηση της πρωτεΐνης, είτε κυρίως η απομάκρυνση των NSP.

Άλλωστε στο ισχύον έγγραφο του ΟΟΣΑ¹¹ (Consensus document), το οποίο είναι βαρύνουσας σημασίας, ιδιαίτερα για τις νέες ποικιλίες σόγιας που κυκλοφορούν, το άμυλο (και το εύρος τιμών του) δεν περιλαμβάνεται στους Πίνακες με τα στοιχεία του προϊόντος. Με βάση τα παραπάνω, το άμυλο δεν αποτελεί δείκτη επεξεργασίας και εν τέλει κριτήριο κατάταξης στην κλάση 23 04 ούτε στοιχείο διαφοροποίησης της από την κλάση 23 09, αφού άλλωστε δεν αναφέρεται ούτε στο κείμενο των κλάσεων, ούτε στις Επεξηγηματικές Σημειώσεις του Εναρμονισμένου Συστήματος και της Συνδυασμένης Ονοματολογίας. Τέλος, στις ΔΔΠ¹² για την κατάταξη στην ΔΚ 23 04, που αναζητήσαμε, το άμυλο δεν συμπεριλαμβανόταν στα αναλυτικά στοιχεία των προϊόντων. Σημειώνεται ότι ο Καν (ΕΚ) 444/2013 και η Απόφαση Δικαστηρίου της 3^{ης} Μαρτίου /2016 αναφέρονται σε διαφορετικά προϊόντα, τόσο ως προς την παραγωγική διαδικασία, όσο και ως προς τη σύνθεση.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

1. D. Pettersson and K. Pontoppidan, 2013 "Soybean Meal and The Potential for Upgrading Its Feeding Value by Enzyme Supplementation, *Agricultural and Biological Sciences*» Chapter 13 of "Soybean - Bio-Active Compounds", book edited by Hany A. El-Shemy, ISBN 978-953-51-0977-8, Published: February 20, 2013 under CC BY 3.0 license. © The Author(s).
2. L.K. Karr-Lilienthal, C.T. Kadzereb, C.M. Grieshopc, G.C. Fahey Jr., 2005 "Chemical and nutritional properties of soybean carbohydrates as related to nonruminants: A review" *Livestock Production Science* 97 (2005) 1-12
3. Choct, M., Dersjant-Li Y. *, McLeish J. and Peisker M. 2010. "Soy Oligosaccharides and Soluble Non-starch Polysaccharides: A Review of Digestion, Nutritive and Anti-nutritive Effects in Pigs and Poultry" *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* Vol. 23, No. 10 : 1386 - 1398, October 2010
4. Choct, M. (1997). Feed Non-Starch Polysaccharides: Chemical Structures and Nutritional Significance, *Feed Milling International*, June Issue pp.13-26, 1997
5. US Soybean Export Council, 2013. "The Nutritional Value of U.S. Soybean Meal"
6. L. A. WILSON, V. A. BIRMINGHAM, D. P. MOON, and H. E. SNYDER, 1978. 'Isolation and Characterization of starch from mature soyabeans', *Cereal Chem.* 55(5): 661-670, 1978.
7. "Soyabeans Chemistry, Production, Processing, and Utilization" (1984) edited by Lawrence A. Johnson, Pamela J. White and Richard Galloway, AOCs Monograph Series of Oilseeds, p.271
8. CLIFFORD A. ADAMS, SHONG WAN NORBY and ROBERT W. RINNE, 1982. "Protein Modification and Utilization of Starch in Soybean (*Glycine max* L. Merr.) Seed Maturation" *Journal of Experimental Botany*, Volume 33, Issue 2, Pp. 279-287, 1982.
9. Banaszkiwicz T 2011. "Nutritional Value of Soybean Meal" Chapter 1 of "Soybean and Nutrition", book edited by Hany El-Shemy, ISBN 978-953-307-536-5, Published: September 12, 2011 under CC BY-NC-SA 3.0 license. © The Author(s).
10. Average Starch and Sugar Content of Common Feeds www.formulate2.com/Average%20Starch..
11. Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD), Document, ENV/JM/MONO(2012)24 "REVISED CONSENSUS DOCUMENT ON COMPOSITIONAL CONSIDERATIONS FOR NEW VARIETIES OF SOYBEAN [*Glycine max* (L.) Merr.]: KEY FOOD AND FEED NUTRIENTS, ANTINUTRIENTS, TOXICANTS AND ALLERGENS"
12. BTIs: AT 2010-000383, BG-2011-000126, BG-2012-000011, BG-2012-000124, CZ 19-0195-2012, CZ 19-0195-2012, DE 2840-12-1, DE 3136-14-1, DE 7150-15-1, DE 15940-14-1, DK 11-200474, ES 2015SOL0000000000658, ES -2014-000275-0082-14, PL-WIT-2012-00583, PL-WIT-2012-01331, PL-WIT-2014-00324, SK 80376-14-29».

σοβαρές επιφυλάξεις ως προς το εάν το θέμα είναι ώριμο προς έκδοση οριστικής απόφασης (γενικής γνωμοδότησης), πρότειναν και, τελικώς, ψήφισαν υπέρ της έκδοσης προδικαστικής απόφασης, προκειμένου να ζητηθούν και παρασχεθούν περαιτέρω διευκρινήσεις επί του θέματος από τη Χημική Υπηρεσία Μακεδονίας – Θράκης / Υποδιεύθυνση Θεσσαλονίκης, ενώ η κ. Π. Αδίκημενάκη εξέφρασε την άποψη ότι το θέμα θα πρέπει να παρατεμφθεί πρώτα από την αρμόδια Υπηρεσία στην Επιτροπή Ονοματολογίας της Ε.Ε..

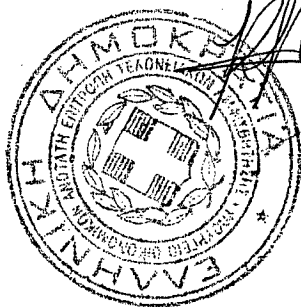
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Η ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΤΑ ΜΕΛΗ

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Ο Γραμματέας



ΚΩΝ/ΝΑ-ANNA ΚΑΡΥΔΗ