Приложение

к Приказу Таможенной Службы РМ

№ 196-O от 30 апреля 2014 г.

**МЕТОДОЛОГИЯ**

**классификации электрических пароконвектоматов**

Настоящая методология была разработана на основе Товарной номенклатуры Республики Молдова, утвержденной Постановлением Правительства № 1525 от 29.12.2007, с последующими изменениями и дополнениями, Пояснений к гармонизированной системе описания и кодирования товаров, разработанных Всемирной таможенной организацией, одной из сторон которой является Республика Молдова.

Определение печи описано в вышеупомянутых Пояснениях к гармонизированной системе в товарной позиции 8514, которое гласит: “Электропечи и камеры в основном представляют собой более или менее закрытое пространство или камеру, в которой получают относительно высокую температуру.”

Электрические пароконвектоматы – это гастрономические печи с достаточно закрытым корпусом. Боковые, верхние и нижние стенки, а также задняя часть печи состоит из металла, с термоизолирующим слоем внутри, который предотвращает нагрев наружной поверхности печи. Передняя часть состоит из жаропрочного стекла. Температура в печи в соответствии с инструкциями достигает уровня 260oC – 300oС.

Упомянутые гастрономические печи имеют разные возможности приготовления пищи, а именно: приготовление на гриле, обжаривание, приготовление на пару, медленное приготовление пищи, приготовление пищи ночью, регенерация блюда, выпечка хлеба, приготовление десертов и т.д.

Гастрономические печи бывают различных моделей и различия между ними, в общем, могут быть: объем и емкость печи, технические характеристики (более эффективные и менее эффективные). Все модели печей с опциями приготовления пищи на пару подключены к источнику воды и при необходимости используются соответствующие программы работы. В общих чертах эти печи имеют следующие опции приготовления пищи:

1. Конвекционное приготовление 30oC-260oC;
2. Смешанное приготовление на пару с конвекцией 48oC-260oC;
3. Смешанное приготовление с увлажнением и конвекцией 48oC-260oC;
4. Варка на пару 48oC-130oC;
5. Сухая выпечка 30oC-260oC;
6. Температура предварительного нагрева 300°С - регулируется пользователем.

Первое основное правило интерпретации Товарной номенклатуры Республики Молдова предусматривает, что "Названия разделов, групп и подгрупп приводятся только для удобства использования  Номенклатуры; для юридических целей классификация товаров в ТН ВЭД осуществляется исходя из текстов товарных позиций и соответствующих примечаний к разделам или группам".

Текст позиции 8419 следующий: “Машины, оборудование промышленное или лабораторное с электрическим или неэлектрическим нагревом (**исключая печи, камеры и другое оборудование товарной позиции 8514**) для обработки материалов в процессе с изменением температуры, таком как нагрев, варка, жаренье, дистилляция, ректификация, стерилизация, пастеризация, пропаривание, сушка, выпаривание, конденсиpование или охлаждение, за исключением машин и оборудования, используемых в бытовых целях; водонагреватели безынеpционные или тепловые водяные аккумуляторы, неэлектрические ”.

Текст позиции 8514 следующий: “Печи и камеры промышленные или лабораторные электрические (включая действующие на основе явления индукции или диэлектpических потерь); промышленное или лабораторное оборудование для термической обработки материалов с помощью явления индукции или диэлектpических потерь”.

Обе позиции предусматривают термическую обработку. Из формулировки товарной позиции 8419 и подсубпозиции данной товарной позиции ясно, что эта позиция классифицирует товары по тепловым операциям (изменение температуры), которым подвергается продукт, а не в соответствии с устройствами или приборами, которые осуществляют это. Текст позиции 8419 ясно исключает "Печи и камеры и другое оборудование товарной позиции 8514." Даже если приготовление остается как термический процесс, предусмотренный в товарной позиции 8419, устройства (электрические печи), которые выполняют термическую обработку, исключаются из этой позиции.

Согласно тексту позиции 8514 ясно, что сюда включаются печи и электрические камеры, для которых единственным условием классификации в данной товарной позиции является выполнение функций работы машины путем использования электроэнергии.

Таким образом, на основе первого главного правила интерпретации Номенклатуры товаров, электрические пароконвектоматы для приготовления пищи классифицируются в товарную позицию 8514 "Печи и камеры промышленные или лабораторные электрические (включая действующие на основе явления индукции или диэлектpических потерь); промышленное или лабораторное оборудование для термической обработки материалов с помощью явления индукции или диэлектpических потерь".