

**TŁUMACZENIE ROBOCZE**  
**(oryginał dokumentu w języku angielskim)**

Ref. Ares(2014)3397137 - 14/10/2014



**KOMISJA EUROPEJSKA**  
DYREKCJA GENERALNA  
DS. PODATKÓW I UNII CELNEJ  
Polityka celna, Prawodawstwo, Taryfa Celna  
**Prawo celne**

Bruksela, 06 października 2014r.  
TAXUD/A2/SPE/MRe – D (2014)

**TAXUD/A2/SPE/2014/047**

Dokument informacyjny

**KOMITET KODEKSU CELNEGO**

Sekcja Procedur Specjalnych

**Ekwiwalencja pomiędzy cukrem konwencjonalnym a cukrem ekologicznym (bio)**

## **Temat: Ekwiwalencja pomiędzy cukrem konwencjonalnym a cukrem ekologicznym (bio)**

### Kontekst:

Niniejszy dokument został opracowany w celu poinformowania podmiotów gospodarczych o wyniku dyskusji na temat ekwiwalencji pomiędzy cukrem konwencjonalnym a cukrem ekologicznym (bio) w ramach procedury uszlachetniania czynnego. Dyskusja odbyła się na 32 posiedzeniu Komitetu Kodeksu Celnego, Sekcji Procedur Specjalnych, które miało miejsce w dniach 30 września – 1 października 2013r.

Podmioty gospodarcze powinny mieć na uwadze konkluzję, że w ramach procedury uszlachetniania czynnego nie jest dozwolony system ekwiwalencji pomiędzy cukrem białym wyprodukowanym w sposób konwencjonalny a cukrem białym ekologicznym.

Konkluzja ta opiera się na następujących argumentach:

Ekwiwalencja cukru w ramach procedury uszlachetniania czynnego została określona w art. 115 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92 i art. 541 ust. 1 oraz w Załączniku 74, punkt 3 do rozporządzenia (EWG) nr 2454/93 (RWKC). Artykuł 541 ust. 1 RWKC odnosi się do tego samego ośmiocyfrowego kodu CN, tej samej jakości handlowej oraz tego samego opisu technicznego; Załącznik 74, punkt 3 do RWKC wyjaśnia aspekt kodu CN oraz opisu technicznego tylko w zakresie ekwiwalencji surowego cukru trzcinowego oraz buraków cukrowych. To pozostawia trzeci element wskazany w art. 541 ust. 1 RWKC, którym jest jakość handlowa, jako niedoprecyzowany w przepisach prawa i w związku z tym to do władz celnych należy określenie zasad jego stosowania w konkretnym przypadku.

Jakość ekologiczna produktu jest ważnym czynnikiem dla jakości handlowej, wyrażonej w cenie produktu, także w formalnościach urzędowych na mocy rozporządzenia (WE) nr 834/2007 jak i na danym rynku, dla którego jest przeznaczony. W związku z powyższym, cukier ekologiczny objęty procedurą uszlachetniania czynnego może być zastąpiony tylko przez ekwiwalentny cukier ekologiczny.

W odniesieniu do korzystania z arkusza informacyjnego INF5, który może być używany dla uszlachetniania czynnego z uprzednim wywozem (EX/IM), nie będzie dozwolony wywóz samego cukru konwencjonalnego albo w formie produktu kompensacyjnego i następnie objęcie cukru ekologicznego procedurą uszlachetniania czynnego.

W załączeniu dokument roboczy jaki został przedstawiony Komitetowi oraz wyciąg ze sprawozdania z tego posiedzenia.

**TŁUMACZENIE ROBOCZE**  
**(oryginał dokumentu w języku angielskim)**



**KOMISJA EUROPEJSKA**  
DYREKCJA GENERALNA  
DS. PODATKÓW I UNII CELNEJ  
Polityka celna, Prawodawstwo, Taryfa Celna  
**Prawo celne**

Bruksela, 18 września 2013r.  
TAXUD/A2/SPE/AF D(2013) 3295879

**TAXUD/A2/SPE/2013/023**

Dokument roboczy

**KOMITET KODEKSU CELNEGO**

Sekcja Procedur Specjalnych

**Uszlachetnianie czynne**

Ekwiwalencja pomiędzy cukrem a cukrem ekologicznym (bio)

Niniejszy dokument będzie rozpatrywany podczas nadchodzącego posiedzenia Komitetu

## **Kontekst**

Państwo członkowskie zwróciło się o wyjaśnienie, w kontekście uszlachetniania czynnego cukru, czy jest możliwe zastosowanie ekwiwalencji pomiędzy produkowanym w konwencjonalny sposób cukrem białym z buraków cukrowych (kod towaru 1701 9910 800) a ekologicznym cukrem białym z trzciny cukrowej (kod towaru 1701 9910 200).

Państwo członkowskie zwróciło się o wyjaśnienie:

1) czy występuje ekwiwalencja pomiędzy cukrem białym z buraków cukrowych (towary ekwiwalentne) a cukrem białym z trzciny cukrowej (towary przywożone) i

2) czy występuje ekwiwalencja pomiędzy produkowanym w konwencjonalny sposób cukrem białym (towary ekwiwalentne) a ekologicznym cukrem białym (towary przywożone).

W odniesieniu do punktu 1) należy uznać, że nie ma żadnych różnic w składzie chemicznym pomiędzy cukrem białym z buraków cukrowych a cukrem białym z trzciny cukrowej. Oba rodzaje cukrów składają się w 100 % z sacharozy. W związku z tym, kryteria tej samej jakości handlowej i tego samego opisu technicznego są spełnione.

Jednakże w odniesieniu do punktu 2) wątpliwe jest, czy występuje ekwiwalencja. Produkcja ekologicznego cukru białego podlega ścisłym przepisom rozporządzenia (WE) nr 834/2007 (rozporządzenie WE w sprawie produkcji ekologicznej, zwane dalej rozporządzeniem). W produkcji takich środków spożywczych nie jest dozwolone używanie syntetycznych pestycydów albo łatwo rozpuszczalnych nawozów mineralnych. Wykorzystanie organizmów zmodyfikowanych genetycznie w produkcji ekologicznej żywności jest zakazane. Zgodnie z wymogami określonymi w tym rozporządzeniu, produkcja ekologiczna podlega systemowi kontroli w trakcie całego procesu produkcji. Tylko pod warunkiem zgodności ze wszystkimi przepisami rozporządzenia, środek spożywczy może być sprzedany jak cukier ekologiczny.

**Państwa członkowskie proszone są o przedstawienie opinii na temat punktów 1) i 2) w celu wyjaśnienia tej kwestii.**

**TŁUMACZENIE ROBOCZE**  
**(oryginał dokumentu w języku angielskim)**

**Wyciąg ze sprawozdania z 32 posiedzeniu Komitetu Kodeksu Celnego, Sekcji Procedur Specjalnych, które odbyło się w dniach 30 września – 1 października 2013r.**

**VI. Uszlachetnianie czynne**

**Ekwiwalencja pomiędzy cukrem a cukrem ekologicznym (bio)**

(Dokument TAXUD/A2/SPE/2013/023 (dostępny w EN))

Komisja przedstawiła dokument roboczy i poprosiła państwa członkowskie o przedstawienie opinii na temat dwóch punktów podniesionych w dokumencie.

Pierwsze pytanie dotyczyło kwestii, czy występuje ekwiwalencja pomiędzy cukrem białym z buraków cukrowych (towary ekwiwalentne) a cukrem białym z trzciny cukrowej (towary przywożone).

Komisja i państwa członkowskie potwierdziły, że występuje ekwiwalencja pomiędzy przedmiotowymi towarami.

Drugie pytanie dotyczyło kwestii, czy występuje ekwiwalencja pomiędzy produkowanym w konwencjonalny sposób cukrem białym (towary ekwiwalentne) a ekologicznym cukrem białym (towary przywożone).

Zdecydowana większość państw członkowskich uznała, że wartość handlowa tych dwóch towarów nie jest ekwiwalentna (równoważna). To czy towar był sprzedawany jako ekologiczny (bio) cukier biały, czy też nie, miałyby wpływ na większość konsumentów. Zdaniem jednego państwa członkowskiego występuje ekwiwalencja pomiędzy tymi dwoma towarami ponieważ mają one ten sam kod CN.

**Komisja stwierdziła, że nie występuje ekwiwalencja pomiędzy tymi dwoma rodzajami towarów.**