

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 13 de agosto de 1993.

Por la Comisión

Christiane SCRIVENER

Miembro de la Comisión

ANEXO

Descripción de la mercancía	Clasificación Código NC	Motivación
(1)	(2)	(3)
<p>1. Producto pastoso con sabor a yogur fabricado a partir de leche fermentada, con adición de pulpa de albaricoque, azúcar y agentes estabilizadores y espesantes (almidón modificado, pectina y gelatina, en combinación total inferior al 1,8 % en peso) y con un contenido en grasa láctea inferior al 3 % en peso.</p> <p>Al microscopio se detecta la presencia de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus bulgaricus</i> en proporción aproximada de 1 : 1 que sin embargo, por aplicación del procedimiento UHT al producto, han sido enteramente inactivados</p>	0403 90 91	<p>La clasificación está determinada por lo dispuesto en las reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada, así como por el epígrafe de los códigos NC 0403, 0403 90 y 0403 90 91</p> <p>La presencia de pequeñas cantidades de sustancias estabilizantes y espesantes no excluye la clasificación en la partida 0403 (véanse también las notas explicativas del sistema armonizado, capítulo 4, consideraciones generales, I, segundo párrafo)</p> <p>La ausencia de fermentos vivos excluye la clasificación del producto en el código NC 0403 10 (véanse también las notas explicativas de la nomenclatura combinada, subpartidas 0403 10 02 a 0403 10 99)</p>
<p>2. Producto obtenido por secado sobre rodillos de una mezcla de leche, lactosuero dulce y azúcar, constituido por un polvo pardo claro jaspeado con partículas de color marrón, con tendencia a aglomerarse, con sabor azucarado, de leche en polvo y caramelo, que presenta los caracteres analíticos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Materia seca: 97,2 % en peso — Grasas totales (materia grasa de leche): 23,5 % en peso — Contenido total en proteínas (N x 6,38): 20,4 % en peso — Sacarosa: 1,8 % en peso — Lactosa: 44,6 % en peso — Caseína (precipitación por cuajo): 17,1 % en peso — Lactosuero dulce (GMP): detectable. <p>Debido a la alta temperatura del proceso de obtención los azúcares se han caramelizado y las proteínas se han desnaturalizado en parte</p>	0404 90 53	<p>La clasificación está determinada por lo dispuesto en las reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la nomenclatura combinada, así como por el epígrafe de los códigos NC 0404, 0404 90 y 0404 90 53</p> <p>La desnaturalización parcial de las proteínas y la caramelización de los azúcares no ha hecho perder al producto los caracteres de un producto consistente en componentes naturales de la leche de la partida 0404</p>