

คำวินิจฉัยคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ครั้งที่ 7/2556

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>ของใช้บนโต๊ะอาหารทำด้วยเหล็กหรือเหล็กกล้า และเครื่องใช้ในครัวทำด้วยเหล็ก สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ ดังนี้</p> <p>(1.) เครื่องมือสำหรับเจาะแกนผลไม้</p> <p>Apple Corer “KERN OTTO” (Art. No. 12530) ส่วนปลายมีลักษณะเป็นพื้นแหลม เพื่อใช้สำหรับเจาะคว้านแกนผลไม้เช่น แกนแอปเปิ้ล ทำจากสแตนเลส</p>  <p>(2.) เครื่องมือสำหรับปอกเปลือกและสไลด์</p> <p>(2.1) Pineapple Slicer S/S “AFFETTA” (Art. No. 13500) ตรงแกนกลางส่วนปลาย จะมีลักษณะเป็นพื้นแหลม ใช้สำหรับเจาะผลสับปะรดและใบมีดที่ส่วนฐานจะมีหน้าที่สไลด์เอาเฉพาะเนื้อสับปะรด ในลักษณะที่เป็นแว่นแยกออกมาจากแกนและเปลือก ความหนาของชิ้นสับปะรดจะเท่ากับความกว้างของช่องระหว่างใบมีด อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับสับปะรดขนาด 1.25 ถึง 2.5 กิโลกรัม ทำจากสแตนเลส</p>  <p>(2.2) Tomato & Kiwi Peeler “POMODORO” (Art. No. 13640) ที่ปอกเปลือกมะเขือเทศ พริกหวาน และกีวี ใบมีดทำจากเหล็กคุณภาพสูง(High Quality Steel blade)</p> 	<p>พิจารณาจากการใช้งานเป็นเครื่องมือที่ใช้ทำงานด้วยมือและแรงงานคน ทำด้วยโลหะ ไม่มีอุปกรณ์ หรือลักษณะเชิงกลใด ๆ เช่น ด้าม หมุนหรือเฟือง การใช้งานใช้แทนอุปกรณ์เครื่องครัวทั่วไป เช่น มีด เขียง เป็นต้น ออกแบบให้มีความเฉพาะเจาะจง เพื่อใช้งานในแต่ละงาน จึงไม่ใช่ของใช้บนโต๊ะอาหาร แต่เป็นเครื่องมือที่ใช้งานด้วยมือ (Hand Tools) ที่ใช้ในบ้านเรือน เห็นควรจัดเข้าพิกัดประเภทที่ 8205.51.90 ในฐานะเป็นเครื่องมืออื่นๆ ที่ใช้งานด้วยมือที่ใช้ตามบ้านเรือน ตามหลักเกณฑ์การตีความข้อ 1 และข้อ 6</p>	<p>8205.51.90</p>

ชื่อกินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>(2.3) Universal Peeler “UNIVERSALE” (Art. No. 13650) ใช้สำหรับปอกเปลือกผักและผลไม้ต่างๆ ใบมีดทำจากเหล็กคุณภาพสูง</p>  <p>(2.4) Julienne Peeler “STRISCIA” (Art. No. 13660) ใบมีดมีลักษณะเป็นฟันแหลมเพื่อประโยชน์ในการขูดให้เป็นเส้น ใช้สำหรับขูดแครอท แตงกวา และหัวไชเท้า ให้เป็นเส้นบางๆ ใบมีดทำจากเหล็กคุณภาพสูง</p>  <p>(2.5) Cheese & Vegetable Cutter “VERDURA” (Art. No. 13670) ใช้สำหรับฝานชีส กะหล่ำปลี และหัวหอม ใบมีดทำจากเหล็กคุณภาพสูง</p>  <p>(3.) เครื่องมือสำหรับขูด</p> <p>(3.1) Crown Fine Grater “CORONA” (Art. No. 51050) ที่ขูดละเอียดสำหรับพาร์มีซานชีส ผีวมะนาวหรือผิวส้ม</p> 		

ชื่อกินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>(3.2) Flaker “FIOCCHI” (Art. No. 51150) ใช้สำหรับขูดพาร์มีซานชีส กระเทียม แครอท และ ชีสโกกแลต ฯลฯ ให้เป็นชิ้นเล็ก</p>  <p>(3.3) Coarse Shredder “GREZZO” (Art. No. 51200) ใช้สำหรับขูดผักและชีสให้เป็นเส้นเล็กๆ</p>   <p>(3.4) Fine Grater “FINO” (Art. No. 51350) ที่ขูด ละเอียดสำหรับผัก พาร์มีซานชีส และชีสโกกแลต</p>   <p>(3.5) Four Way Grater “RASPINI” (Art. No. 55800) ทำจากสแตนเลส ประกอบด้วย ที่ขูด 4 ด้าน ที่มีลักษณะแตกต่างกัน ฐานด้านล่างสำหรับ รองสิ่งที่ผ่านมาขูด อุปกรณ์สามารถถอดประกอบ ได้</p>  		<p>กอ 12/2557/ ป7/2556 (3.8)</p>