

คำวินิจฉัยคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ครั้งที่ 11/2559

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>หมวกากสำหรับช่างเชื่อมทำด้วยพลาสติก</p> <p>(6PA3 WELDING HELMET FOR ATTACHMENT TO SAFETY CAP, W/LENS AND 633P WELDING HELMET (P.P.SHELL) W/LENS)</p> <p>ลักษณะสินค้า</p>  <p>หมวกากสำหรับช่างเชื่อมทำด้วยพลาสติก เป็นหมวกากสำหรับช่างเชื่อม ประกอบด้วยหมวกากป้องกันใบหน้าทำด้วยพลาสติก มีช่องมองขนาดโดยประมาณ กว้าง 4.5 ซม. ยาว 10 ซม. ขึ้นในกันด้วยพลาสติกใส ด้านนอกเป็นกระจกแก้วทึบแสงอยู่ในกรอบพลาสติกยกขึ้นลงได้เพื่อใช้ดูชิ้นงานในขณะหยุดเชื่อมโลหะ กระจกแก้วทึบแสงใช้เพื่อลดแสงจ้าที่เกิดจากการเชื่อมโลหะ ด้านบนของหมวกากมีขอบเป็นร่องใช้สำหรับสวมให้เข้ากับปีกหน้าของหมวก โดยส่วนหลังมีขดลวดสปริง ใช้เพื่อรัดกับด้านหลังขอบหมวก เพื่อให้เกิดความมั่นคงในการใช้งาน ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการใช้งาน คือ เป็นอุปกรณ์ป้องกันใบหน้าจากสะเก็ดไฟที่เกิดจากการเชื่อม และป้องกันดวงตาจากแสงจ้าที่เกิดจากการเชื่อมไฟฟ้า ออกแบบมาเพื่อติดตั้งกับปีกหน้าของหมวกนิรภัย เพื่อความสะดวกในการใช้งาน ไม่สามารถใช้ป้องกันฝนหรือแสงแดดหรือป้องกันศีรษะจากการกระทบกระแทกได้</p>	<p>- พิจารณาตาม EN/HS 2007 Heading 65.06 ระบุว่า This heading covers all hats and headgear not classified in the preceding headings of this Chapter or in Chapter 63, 68 or 95. It covers, in particular safety headgear (e.g., for sporting activities, military or firemen's helmets, motor-cyclists', miners' or construction workers' helmets), whether or not fitted with protective padding or, in the case of certain helmets, with microphones or earphones.</p> <p>- สินค้าออกแบบมาเพื่อใช้ป้องกันเฉพาะใบหน้าจากสะเก็ดไฟที่เกิดจากการเชื่อมและป้องกันดวงตาจากแสงจ้าที่เกิดจากการเชื่อมเท่านั้น ไม่สามารถป้องกันศีรษะเพื่อความปลอดภัยของศีรษะ จึงไม่เป็นเครื่องสวมศีรษะเพื่อความปลอดภัยตามประเภทที่ 6506.10 ซึ่งมีลักษณะเป็นหมวกที่สวมศีรษะเพื่อความปลอดภัย เช่น หมวกนิรภัย เมื่อสินค้ารายอุทธรณ์นี้ทำจากวัสดุที่เป็นพลาสติกเป็นหลัก ออกแบบมาเพื่อใช้เฉพาะเป็นหมวกสำหรับช่างเชื่อมที่ได้พัฒนามาจากหมวกากที่มีที่จับโดยใช้มือถือ ขณะที่ใช้เป็นหมวกากที่มีแถบพลาสติก สำหรับยึดถือตัวหมวกกับศีรษะ เพื่อให้สะดวกในการใช้งาน จึงมีสภาพและประโยชน์การใช้เพื่อเป็นหมวกาก ตรงตามตัวบทประเภทที่ 3926.90.42 ที่ระบุว่า ... หมวกากที่ใช้เพื่อการป้องกันหรือของที่คล้ายกันสำหรับใช้ในงานเชื่อมและงานที่คล้ายกัน ให้จัดเข้าประเภทพิกัด 3926.90.42 ในฐานะเป็นหมวกากที่ใช้</p>	<p>3926.90.42</p>

	เพื่อการป้องกันสำหรับใช้ในงานเชื่อม ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6	กอ 5/2560/ ป11/2559(3.4)
ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>สารลดแรงตึงผิว ชนิด นีออน-ไอออนิก (APG0810 NONIONIC SURFACTANT “SPEC-CHEM IND”)</p> <p>ลักษณะสินค้า สินค้านี้มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี ประกอบด้วย Alkylpolyglycosides (C8-C10 fatty glycoside) 50-53%, water 47-50% และพบปริมาณ NaOH 0.51%</p> <p>- บรรจุ drum จำนวน 200 Kg/drum โดย Alkyl Polyglycosides จัดเป็นสารอินทรีย์ที่เป็นตัวลดแรงตึงผิวชนิด Nonionic surfactant และมีคุณสมบัติตามหมายเหตุของตอนที่ 34 ข้อ 3(ก) และ (ข) มีค่า pH เป็นเบส (ประมาณ 11.5-12.5)</p> <p>- กระบวนการผลิตสินค้าผลิตตั้งต้นจาก Anhydrous glucose และ C8 - C10 alcohol ทำปฏิกิริยากัน มีการเติม acid เป็น catalyst ตรวจสอบการทำปฏิกิริยา หากปฏิกิริยาเกิดสมบูรณ์ ให้หยุดปฏิกิริยาโดยเติม NaOH เพื่อกำจัด acid catalyst และกลั่น C8 - C10 alcohol ส่วนที่เหลือออก สินค้ามีการเติม H₂O₂ เพื่อปรับความเข้มข้นของสี โดยในกระบวนการปรับ pH ของสินค้า มีการปรับเป็นระยะด้วย NaOH ดังนี้</p> <p>- ระยะแรก ปรับ pH โดยเติม NaOH หลังปฏิกิริยาสมบูรณ์เพื่อกำจัด acid catalyst ส่วนที่เหลือ</p> <p>- ระยะที่ 2 ปรับ pH โดยเติม NaOH ในขณะที่ฟอกสีด้วย H₂O₂ (เป็นการปรับเพื่อให้สภาวะเหมาะสมกับปฏิกิริยาการฟอก)</p> <p>- ระยะที่ 3 ปรับ pH โดยเติม NaOH หลังปฏิกิริยาการฟอกสมบูรณ์</p> <p>- ระยะสุดท้าย ก่อนการบรรจุ ปรับ pH โดยเติม NaOH เพื่อควบคุม pH ให้อยู่ในช่วง 11.5-12.5 โดย NaOH จะทำหน้าที่เป็น Preservative</p>	<p>- พบว่า NaOH ที่เติมลงไปมีวัตถุประสงค์เฉพาะโดยเติมลงไปเล็กน้อย 0.51% เพื่อเป็นตัว Stabilizer เท่านั้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อยู่ในสภาพที่เหมาะสม และไม่ถูกแบคทีเรียทำลาย ซึ่งการเติม NaOH ได้ทำให้ค่าความเป็นเบสเพิ่มขึ้น ทำให้มีสภาพที่ไม่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย แต่ไม่ได้มีผลทำให้คุณสมบัติการเป็นสารลดแรงตึงผิวชนิดนีออน-ไอออนิก ของสินค้าเปลี่ยนแปลงไป สำหรับการพิจารณาสินค้าในประเภทพิกัด 34.02 จะจัดเป็นสิ่งปรุงแต่งหรือไม่นั้น โดยปกติ เนื่องจากในประเภทพิกัด 34.02 จะไม่ได้มีการระบุไว้อย่างชัดเจนว่าจะสามารถมีการเติมสารอื่นลงไป เพื่อจุดประสงค์การเป็น Stabilizer ได้หรือไม่ จึงเทียบเคียงจากหลักเกณฑ์ของของในตอนที่ 29 ซึ่งเป็นพิกัดของเคมีภัณฑ์ตัวเดียว โดยอนุญาตให้มีสารที่เป็น Stabilizer ได้ จึงให้จัดเข้าประเภทพิกัด 3402.13.00 ในฐานะเป็นสารลดแรงตึงผิวชนิด นีออน-ไอออนิก ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	3402.13.00

การใช้งานใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตแชมพู เจลอาบน้ำ น้ำยาล้างจานและเป็น Emulsifier		กอ 6/2560/ ป11/2559(3.5)
ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>สิ่งปรุงแต่งที่ใช้ในการปรับสภาพดิน และ สารปรุงแต่งที่ใช้ในการปรับสภาพน้ำ (PENERGETIC-P AND PENERGETIC-W)</p> <p>ลักษณะสินค้า</p> <p>ส่วนประกอบเคมีของสินค้า PENERGETIC-P และ PENERGETIC-W มี CaCO₃ 98.1%, MgCO₃ 0.9%, SiO₂ (Silicate) 0.55%, Al₂O₃ 0.35%, Fe₂O₃ 0.08%</p> <p>ในขั้นตอนกระบวนการผลิต มีการเติมออกซิเจน เพื่อให้ออกซิเจนที่อยู่ในรูปคลื่นพลังงานถูกบรรจุอยู่ในผลิตภัณฑ์ และเป็นการ activated สินค้ามีไว้ใช้ในการปรับสภาพดินในทางการเกษตรให้มีความเป็นกรดลดลง</p>	<p>- สินค้ามีกระบวนการ Natural Oxygen Activation เป็นการนำออกซิเจนไป Activated โมเลกุลของ CaCO₃ ซึ่งคุณสมบัตินี้ไปผ่านกระบวนการสลายแม่เหล็ก CaCO₃ ใสไปในดินทำให้ความเป็นกรดลดลง มีคุณสมบัติเพิ่มออกซิเจนในดิน จึงพิจารณาว่าเป็นการ Activated ของแร่อย่างหนึ่ง พิจารณาจากคุณลักษณะของสินค้าซึ่งมีหน้าที่ปรับสภาพดินทางการเกษตรให้มีความเป็นกรดลดลงมีผลให้ดินอุดมสมบูรณ์ จึงไม่จัดเป็นอาหารของพืชตามที่คำอธิบาย EN ของประเภทพิกัด 38.24 ได้ระบุไว้ว่า</p> <p>“ประเภทนี้คลุมถึงข. ผลิตภัณฑ์ทางเคมีและสิ่งปรุงแต่งทางเคมีหรือสิ่งปรุงแต่งอื่น ๆ ... (46) ของผสมที่ นำไปใช้เป็นอาหารให้ความเจริญเติบโตแก่พืช ... (ดิน (เอิร์ท) ททราย ดิน (เคลย์) จะมีธาตุปุ๋ยไนโตรเจน ฟอสฟอรัส หรือโพแทสเซียม ปริมาณเล็กน้อยหรือไม่ก็ตาม”</p> <p>- สินค้ามีส่วนประกอบหลักเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตและองค์ประกอบอื่น ๆ อีกในปริมาณเล็กน้อย โดยแคลเซียมคาร์บอเนตเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติผ่านกระบวนการ activated ด้วยการเติมออกซิเจนเข้าไป จึงมีลักษณะเป็น activated natural mineral products ไม่จัดเป็นของในประเภทพิกัด 2836.50 เนื่องจากผ่านกระบวนการ activated แล้ว อีกทั้งบัพททั่วไปของตอนที่ 28 จะจำกัดไว้เฉพาะธาตุเคมีตัวเดียวและสารประกอบอนินทรีย์ตัวเดียว จึงไม่ตรงกับลักษณะสินค้าอุทธรณ์ นอกจากนี้ สินค้าได้มีการนำไปผ่านเครื่อง energy accumulator ซึ่งเป็นเครื่องจักรที่จะปล่อยพลังงานแม่เหล็กออกมา และมีการให้ออกซิเจนผ่าน</p>	3802.90.90

	<p>สนามแม่เหล็ก เพื่อให้ให้ออกซิเจนที่อยู่ในรูปพลังงานสามารถบรรจุอยู่ในปูนขาวได้ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในตัวของสาร</p> <p>- พิจารณาความตาม EN/HS 2007 heading 38.02 ที่ระบุว่า</p> <p>“Carbon and mineral substances are said to be activated when their superficial structure has been modified by appropriate treatment (with heat, chemicals, etc.) in order to make them suitable for certain purposes, such as decolourising, gas or moisture adsorption, catalysis, ion-exchange or filtering.</p> <p>These products fall in two groups:</p> <p>(I) Products generally characterised by a very large specific surface (of the order of hundreds of square metres...</p> <p>(II) Products which generally have a fairly small specific surface (of the order of 1 to 100 m²/g).. therefore suitable for use as filtering agents.</p> <p>Products of this type are also generally obtained by appropriate heat treatment.” จึงให้จัดเข้าประเภทพิกัด 3802.90.90 ในฐานะเป็นผลิตภัณฑ์แร่ธรรมชาติกัมมันต์ ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>กอ 7/2560/ ป11/2559(3.6)</p>
<p>ชื่อสินค้าและรายละเอียด</p>	<p>วินิจฉัย</p>	<p>ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)</p>
<p>ทองคำขาวเป็นของเหลว (PT A - SALT) ลักษณะสินค้า</p> <p>เป็นของเหลวใส สีส้ม ประกอบด้วย Hydrogenhexahydroxyplatinate 10.22%, Ethanolamine 6% และ Water Balance ที่เหลือ</p>	<p>- ทองคำขาวเป็นของเหลว PT A-SALT เป็นของเหลวใสสีส้ม ได้จากการนำโลหะแพลตินัม (Pt) มาละลายและทำปฏิกิริยาเคมีกับสารต่าง ๆ ได้แก่ aqua regia จากนั้นเติมสารละลาย caustic soda และอุ่นให้ร้อนจนเดือด จากนั้นปล่อยให้เย็น แล้วจึงเติม Hydrochloric acid และ acetic acid จะได้ H₂Pt (OH)₆ ในรูปแบบของตะกอน</p>	<p>2843.90.00</p>

	<p>และ มีการกำจัดสิ่งตกค้างด้วยน้ำ จากนั้นจึงนำสิ่งที่ได้หรือ $H_2Pt(OH)_6$ ไปเติม Ethanolamine หรือ $NH_2CH_2CH_2OH$ และให้ความร้อน สารที่ได้จะอยู่ในรูป $H_2Pt(OH)_6 * 2NH_2CH_2CH_2OH$ จากนั้น นำสารละลายมารองเอาส่วนที่ไม่ละลาย ซึ่งมีปริมาณเล็กน้อยออก และบรรจุตาม กระบวนการผลิตของสินค้า ผลิตภัณฑ์ สุดท้ายก่อนที่จะบรรจุ คือ $H_2Pt(OH)_6 * 2NH_2CH_2CH_2OH$ ที่ละลายอยู่ในน้ำ ไม่ได้มี สารอื่นใดนอกเหนือจากนี้</p> <p>- จากหมายเหตุของตอนที่ 28 ข้อ 1 ที่ ระบุว่า เว้นแต่จะมีข้อความระบุไว้เป็นอย่างอื่น ประเภทต่าง ๆ ในตอนนี้ ให้ใช้ เฉพาะกับของต่อไปนี้</p> <p>(ก) ธาตุเคมีตัวเดียวและสารประกอบ ตัวเดียวที่นิยามไว้ในทางเคมี จะมี สารเจือปนหรือไม่ก็ตาม</p> <p>(ข) ผลิตภัณฑ์ที่กล่าวไว้ในข้อ (ก) ข้างต้นที่ละลายในน้ำ</p> <p>รวมถึง EN/HS 2007 Page VI2843-4 ที่ระบุว่าสารประกอบธรรมดาที่สุดของ โลหะมีค่าแต่ละชนิดได้ให้รายชื่อไว้ ข้างล่างนี้ ...(8) สารประกอบของ แพลทินัม ...(ก) ออกไซด์...แพลทินิก ออกไซด์ (PtO_2) ก่อรูปเป็นสารประกอบ ได้หลายตัวที่มีโมเลกุลของน้ำอยู่ด้วย หนึ่งในจำนวนนี้ คือ เตตระไฮเดรต ($H_2Pt(OH)_6$) เป็นกรดเชิงซ้อน (กรด เฮกซะไฮดรอกซีแพลทินิก) ซึ่งมี ลักษณะเช่นเดียวกันกับเกลือ เช่น แอลคาไลเฮกซะไฮดรอก ซีแพลทิเนต และยังมีลักษณะเช่นเดียวกันกับสาร เชิงซ้อนแอมมีโน</p> <p>- เมื่อสินค้าเป็น สารประกอบของ แพลทินัม ($H_2Pt(OH)_6 * 2NH_2CH_2CH_2OH$) ละลายอยู่ในน้ำ จึงยังคงจัดเป็นของใน ตอนที่ 28 ได้ ตามคำอธิบาย EN/HS 2007 ข้างต้น ประกอบกับหมายเหตุ</p>	
--	--	--

	<p>ของตอนที่ 28 ข้อ 1(ก)และ(ข) เนื่องจากเป็นสารประกอบ $H_2Pt(OH)_6 \cdot 2NH_2CH_2CH_2OH$ ซึ่งมีโครงสร้างเป็นสารประกอบเชิงซ้อนอะมิโนของแพลทินัมละลายอยู่ในน้ำ จึงเห็นควรให้จัดเข้าประเภทพิกัด 2843.90.00 ในฐานะเป็นสารประกอบของโลหะมีค่า ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>กอ 8/2560/ ป11/2559(3.7)</p>																
ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (ค่าวินิจฉัย เลขที่)																
<p>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารน้ำมันปลา (BIO-MARINE PLUS)</p> <p>ลักษณะสินค้า</p> <table border="1" data-bbox="177 920 724 1301"> <thead> <tr> <th>ส่วนผสมของสินค้า</th> <th>อัตราส่วนผสม/ ปริมาณ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Fish oil</td> <td>71.84%</td> </tr> <tr> <td>2. Gelatin</td> <td>15.80%</td> </tr> <tr> <td>3. Cyanocobalamin (Vitamin B12)</td> <td>0.02%</td> </tr> <tr> <td>4. Gelatin</td> <td>15.80%</td> </tr> <tr> <td>5. Glycerol</td> <td>7.18%</td> </tr> <tr> <td>6. Purified water</td> <td>2.01%</td> </tr> <tr> <td>7. Silicon dioxide</td> <td>2.84%</td> </tr> </tbody> </table>	ส่วนผสมของสินค้า	อัตราส่วนผสม/ ปริมาณ	1. Fish oil	71.84%	2. Gelatin	15.80%	3. Cyanocobalamin (Vitamin B12)	0.02%	4. Gelatin	15.80%	5. Glycerol	7.18%	6. Purified water	2.01%	7. Silicon dioxide	2.84%	<p>- สินค้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหารน้ำมันปลา (BIO-MARINE PLUS) เป็นสิ่งปรุงแต่งที่ได้จากน้ำมันของปลา ประกอบด้วยน้ำมันปลาที่อยู่ในรูปกรดไขมันอิสระ 71.84 % Gelatin 15.80%, Cyanocobalamin (Vitamin B12) 0.02%, Glycerol 7.18%, Purified water 2.01%, Silicon dioxide 2.84% พิจารณาตามหมายเหตุของตอนที่ 15 ข้อ 1(e) ที่ระบุไว้ว่า “สินค้าในตอนนี้ ไม่คลุมถึง กรดไขมันอิสระ...ของอื่น ๆ ในหมวดที่ 6” และหมายเหตุทั่วไป ข้อ A(e) ที่ระบุว่า “ของในตอนนี้ไม่คลุมถึง กรดไขมัน...กลีเซอรอล (นอกเหนือจาก กลีเซอรอลดิบ) หรือของอื่น ๆ ที่เป็นของในหมวดที่ 6” จึงไม่สามารถจัดของที่มีปัญหารายนี้เป็นของในตอนที่ 15 ได้</p> <p>- พิจารณาหมายเหตุของ ตอนที่ 29.15 และ 29.16 ปริมาณของกรดไขมันจะต้องมีความบริสุทธิ์ไม่ต่ำกว่า 90% หรือ 85% (สำหรับกรดโอเลอิก) เมื่อสินค้านำเข้าอุตสาหกรรมมีการเติมแต่งสารอื่นเพื่อประโยชน์เฉพาะ จึงเป็นสิ่งปรุงแต่งของน้ำมันปลาที่มีความบริสุทธิ์ของกรดไขมันต่ำกว่า 85-90% และไม่อาจจัดเป็นของในตอนที่ 29 ได้</p> <p>- พิจารณาองค์ประกอบของสินค้าที่เกิดจากการผสมของสิ่งเคมีอื่น ๆ เช่น</p>	<p>2106.90.70</p>
ส่วนผสมของสินค้า	อัตราส่วนผสม/ ปริมาณ																	
1. Fish oil	71.84%																	
2. Gelatin	15.80%																	
3. Cyanocobalamin (Vitamin B12)	0.02%																	
4. Gelatin	15.80%																	
5. Glycerol	7.18%																	
6. Purified water	2.01%																	
7. Silicon dioxide	2.84%																	

	<p>ซิลิกอนไดออกไซด์ กรีเซอรอล กับของอื่น ๆ ที่มีคุณค่าทางอาหาร ได้แก่ กรดไขมัน และ วิตามิน จากหมายเหตุของตอนที่ 38 ข้อที่ 1(b) ที่ระบุให้ของผสมจากการสังเคราะห์ทางเคมีกับอาหาร หรือ สารอื่น ๆ ที่มีคุณค่าทางอาหาร ใช้สำหรับการปรุงแต่งเป็นอาหารเพื่อการบริโภคของมนุษย์ ให้จัดเป็นของตามประเภทพิกัด 21.06 ดังนั้น จึงไม่อาจจัดเป็นของในตอนที่ 38</p> <p>- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารน้ำมันปลา (BIO-MARINE PLUS) เป็นสิ่งปรุงแต่งของกรดไขมันอิสระที่ได้จากน้ำมันปลาและวิตามิน ที่มีส่วนผสมของกรดไขมันอิสระที่ได้จากน้ำมันปลาปริมาณมากที่สุดเป็นองค์ประกอบหลัก บรรจุในเม็ดแคปซูลเพื่อการบริโภคเป็นอาหารเสริม มีลักษณะตรงตามคำอธิบาย EN/HS 2007 Heading 21.06 ที่ระบุว่า “ของในตอนนี้หากไม่มีการระบุไว้เป็นการเฉพาะในที่อื่นประเภทนี้คลุมถึง ... ข้อ (B) สิ่งปรุงแต่งที่ประกอบด้วยอาหาร ทั้งหมด หรือ ประกอบด้วยอาหารเพียงบางส่วน สิ่งปรุงแต่งที่ประกอบด้วยสิ่งเคมี ผสมกับอาหารที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์” และข้อ (16) ที่ระบุให้ของในตอนนี้คลุมถึง “สิ่งปรุงแต่งที่เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนผสมของวิตามิน...สิ่งปรุงแต่งเหล่านี้มักมีการระบุข้อความบนบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้สำหรับการรักษาสุขภาพโดยทั่วไป...” และเมื่อไม่มีประเภทพิกัดใดระบุถึงของนี้ไว้โดยเฉพาะ จึงให้จัดเข้าประเภทพิกัด 2106.90.70 ในฐานะเป็นอาหารเสริมอื่น ๆ ของน้ำมันปลาที่อยู่ในรูปกรดไขมันอิสระตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>กอ 9/2560/ ป11/2559(3.8)</p>
--	---	-------------------------------------

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>หัวนมที่มีไขมันเกินร้อยละ 1.5 โดยน้ำหนัก (LECTELLA 2000 (MILK PRODUCT)) ลักษณะสินค้า</p> <p>เป็นผงละเอียด สีเหลืองอ่อน ประกอบด้วย ส่วนประกอบที่สำคัญ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - Natural Milk Components (whole milk และ milk protein) 76.4% - Lactose 22 % - Vegetable fat (Hydrogenated coconut) 1.6% <p>วัตถุประสงค์การนำไปใช้: เป็นส่วนผสมของ ไอศกรีม เบเกอรี่ บิสกิต ขนมปัง ผลิตภัณฑ์อื่นๆ</p>	<p>- สินค้า มีการเติมไขมันพืชที่เป็นสารซึ่ง ไม่นอนุญาตให้เติมในตอนๆ 04.02 ลงไป ในปริมาณ 1.6% จึงไม่สามารถจัดเข้า ประเภทพิกัด 04.02 ได้</p> <p>- เมื่อพิจารณาจากคำอธิบาย EN/HS 2007 หน้า IV-1901-3 ของประเภทพิกัด ที่ 19.01 ที่ระบุไว้ว่า "...อาหารปรุงแต่ง ที่ ทำจากของตามประเภทที่ 04.01 ถึง 04.04 ไม่มีโกโก้ หรือ มีโกโก้ น้อยกว่า ร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก ซึ่งคำนวณโดยเอา ไขมันออกทั้งหมดแล้ว ที่ไม่ได้ระบุหรือ รวมไว้ในที่อื่น</p> <p>ของปรุงแต่งตามประเภทนี้สามารถ แยกความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ตาม ประเภทที่ 04.01 ถึง 04.04 กล่าวคือ ของปรุงแต่งตามประเภทนี้นอกจาก เนื้อจาก องค์ประกอบของนมธรรมชาติแล้วยังมี ส่วนผสมอื่นที่ไม่ยอมให้มีในผลิตภัณฑ์ ตามประเภทที่ 04.01 ถึง 04.04 ดังนั้น ของปรุงแต่งตามประเภทที่ 19.01 รวมถึง ตัวอย่างเช่น</p> <p>(1) ของปรุงแต่งที่เป็นผง หรือ เป็น ของเหลว ใช้เป็นอาหารเลี้ยงทารก หรือ เพื่อวัตถุประสงค์ทางโภชนาการและ ประกอบด้วยนมซึ่งได้เติมส่วนผสมรอง (เช่น เมล็ดหักของธัญพืชยีสต์)</p> <p>(2) นมปรุงแต่งที่ได้จากการนำสารอื่น เช่น ไขมันโอเลอิก แทนที่องค์ประกอบ ของนมตั้งแต่หนึ่งอย่างขึ้นไป เช่น ไขมัน บิวทีริก"</p> <p>ของปรุงแต่งตามประเภทที่ 19.01 สามารถแยกความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ ตามประเภทที่ 04.01 ถึง 04.04 กล่าวคือ ของปรุงแต่งตามประเภทที่ 19.01 นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม</p>	<p>1901.90.31</p>

	<p>ธรรมชาติแล้ว ยังมีส่วนผสมอื่นที่ไม่ยอมให้มันในผลิตภัณฑ์ตามประเภทที่ 04.01 ถึง 04.04 จึงเห็นควรให้จัดเข้าประเภท พิกัด 1901.90.31 ในฐานะเป็นนมเต็มไขมัน ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>กอ 10/2560/ ป11/2559(3.9)</p>
<p>ชื่อสินค้าและรายละเอียด</p>	<p>วินิจฉัย</p>	<p>ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)</p>
<p>ฝ้าม่าน (ทำด้วยพลาสติก) (TRAVERSE RODS WITH ROPE, DRESSED PLASTIC CURTAIN)</p> <p>ลักษณะสินค้า</p> <p>ม่านพลาสติก พร้อมอุปกรณ์ติดตั้ง มีองค์ประกอบ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ม่านพลาสติกทำจากแผ่นพลาสติกพีวีซี (PVC Sheet) สีเหลือง มีเส้นใยเป็นตาข่ายเพื่อตรึงให้ม่านทรงตัว ขนาดม่านหนา 0.5 มิลลิเมตร (กว้าง 1,800 มิลลิเมตร x สูง 2,450 มิลลิเมตร และ กว้าง 2,450 มิลลิเมตร x สูง 2,450 มิลลิเมตร) - รางม่าน ทำจากเหล็ก ใช้สำหรับแขวนม่านพลาสติก เพื่อให้ม่านสามารถเลื่อนเปิด-ปิดได้ - เชือก พร้อมหูคล้องสำหรับดึง - อุปกรณ์ติดตั้งอื่นๆ <p>โดยสินค้าจะถูกนำไปประกอบติดตั้งที่ห้องควบคุมความดันอากาศ (Pressurize Room) ในโรงงานผลิตฟิล์มเป็นม่านเปิด-ปิดห้องควบคุมฯ ซึ่งเป็นจุดลำเลียงผลิตภัณฑ์ (ม้วนฟิล์ม) เข้า-ออก เพื่อป้องกันแมลงไม่ให้เข้าไปปนเปื้อนในฟิล์มที่นำมาผลิตในห้องควบคุมฯ (ลักษณะตามรูป)</p> 	<p>- พิจารณาจากลักษณะการใช้งาน จุดประสงค์มีได้นำไปใช้ในบ้านเรือน เนื่องจาก ม่านมีลักษณะเป็นตาข่าย มีขนาดความหนา ไม่เหมาะสำหรับใช้ตามบ้านเรือนตามประเภทพิกัดที่ 39</p> <p>- พิจารณาจากลักษณะการนำเข้า ประกอบกับการใช้งานที่เป็นอุปกรณ์ติดตั้งถาวร มีการติดตั้งพร้อมอุปกรณ์ครบชุด พิจารณาแล้วเห็นว่าม่านมีลักษณะและการใช้ประโยชน์ใกล้เคียงกับ บานเลื่อน ฉากบังตาหรือมู่ลี่ ในประเภทพิกัด 3925.30 ตรงตามตัวบท และตามหมายเหตุข้อ 11 (ฉ) ของตอนที่ 39 ที่ระบุว่า “บานเลื่อน (ซัตเตอร์) ฉากบังตาหรือมู่ลี่ (รวมถึงบานเกล็ดนอน) และของที่คล้ายกัน รวมทั้งส่วนประกอบและอุปกรณ์ติดตั้ง (พิตติง) ของของดังกล่าว” นอกจากลักษณะการใช้งานดังกล่าวมิได้เหมาะที่จะใช้ตามบ้านเรือนแล้วยังไม่สามารถจัดเข้าประเภทพิกัด 3926.90.90 ด้วย เนื่องจากมีประเภทพิกัดที่ระบุเฉพาะเจาะจงกว่า จึงให้จัดเป็นของตามประเภทพิกัด 3925.30.00 ในฐานะเป็นบานเลื่อน ฉากบังตา และของที่คล้ายกัน รวมทั้งส่วนประกอบของของดังกล่าว ทำด้วยพลาสติก ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6 ประกอบหมายเหตุข้อ 11(ฉ) ของตอนที่ 39</p>	<p>3925.30.00</p> <p>กอ 11/2560/ ป11/2559(3.10)</p>

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>อาหารฉุกเฉิน (SEVEN OCEAN'S RATION 500G)</p> <p>ลักษณะสินค้า</p> <p>เป็น แท่งสี่เหลี่ยม ขนาด 1.5 นิ้ว x 2 นิ้ว หนา ½ นิ้ว สีเหลืองอ่อน บรรจุในกล่องกระดาษจำนวน 18 ชั้น น้ำหนักประมาณ 500g เป็นอาหารสำเร็จรูปที่ผลิตออกมาในรูปแบบขนมปังโดยนำแป้งสาลี (Wheat flour) 55.5% มาผสมกับน้ำมันถั่วลิสง (hydrogenated peanut oil) 28% นำไปอบเช่นเดียวกับการอบขนมปัง แล้วนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ กลูโคส 10% น้ำ 4.6% วิตามินบี 1 0.1% วิตามินบี 6 0.1% และวิตามินซี 1.7% ให้เข้ากันในเครื่องจักร จากนั้นนำไปเข้าเครื่องอัดให้เป็นแท่ง และจากเอกสารเพิ่มเติมของบริษัทฯ ระบุว่า ข้าวสาลี ที่ใช้เป็น Baked wheat flour</p> 	<p>- อาหารสำเร็จรูปที่ผลิตออกมาในรูปแบบขนมปัง โดยนำแป้งสาลีที่ผ่านการอบให้สุกแล้วนำไปผ่านความร้อนโดยมาผสมกับน้ำมันถั่วลิสง นำไปอบเช่นเดียวกับการอบขนมปัง แล้วนำไปผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ กลูโคส 10% น้ำ 4.6% วิตามินบี 1 0.1% วิตามินบี 6 0.1% และวิตามินซี 1.7% ให้เข้ากันด้วยเครื่องจักร จากนั้นนำไปเข้าเครื่องอัดให้เป็นแท่ง เพื่อให้เก็บไว้ได้นาน ขั้นตอนดังกล่าวไม่ใช่ลักษณะของกระบวนการผลิตเบเกอรี่ จึงไม่จัดเข้าประเภทพิกัด 1905.90.90 ในฐานะเป็นขนมจำพวกเบเกอรี่อื่น ๆ พิจารณาจากองค์ประกอบของสินค้าที่นำแป้งสาลีที่อบสุกแล้วผสมกับน้ำมันถั่วลิสง โดยมีการเติมวิตามินต่าง ๆ ลงไป เพื่อวัตถุประสงค์ในใช้งานเป็นอาหารสำเร็จรูป สำหรับช่วยในการดำรงชีพ ในยามฉุกเฉิน มีลักษณะเป็นของปรุงแต่งที่สามารถบริโภคได้ในตอนที่ 21 และเมื่อไม่มีประเภทพิกัดใดในตอนนี้ที่ระบุถึงอาหารปรุงแต่งประเภทนี้ไว้เฉพาะ จึงให้จัดเข้าประเภทพิกัด 2106.90.99 ในฐานะเป็นอาหารปรุงแต่งอื่น ๆ ที่ไม่ได้ระบุหรือรวมไว้ในที่อื่น ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>2106.90.99</p> <p>กอ 12/2560/ ป11/2559(3.11)</p>

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>ไข่ปลาแช่แข็ง (FROZEN CAPELIN ROW (FISH EGG))</p> <p>ลักษณะสินค้า</p> <p>ไข่ปลาบิ น มีลักษณะเป็นเม็ดกลมขนาดเล็ก สีเหลืองใส ไม่ได้บรรจุอยู่ในเยื่อหุ้มรังไข่ (Ovarian membrane) และ ตัวอย่างสินค้าประกอบด้วย ไข่ปลา (Fish egg) 97% เกลือ (Salt) 3%</p> 	<p>- ไข่ปลาแช่แข็ง (FROZEN CAPELIN ROW (FISH EGG)) ในการผลิตจะทำการรีดไข่ออกมาจากปลาด้วยมือ และใส่ลงไป ในภาชนะบรรจุที่มีน้ำสะอาด และเกลือผสมอยู่ เพื่อช่วยให้การแช่แข็งเร็วขึ้น กรรมวิธีที่สำคัญในกระบวนการผลิตสินค้า คือ การแช่แข็ง (Frozen) เพื่อถนอมความสดของไข่ปลา จากคำอธิบาย EN/HS 2007 Heading 16.04 สินค้าที่จะสามารถจัดเข้าประเภทพิกัดนี้ได้ จะต้องเป็นของที่ใช้แทนคาร์เวียร์ที่บริโภคในลักษณะเดียวกับคาร์เวียร์ แต่ทำจากปลาชนิดอื่นนอกจากปลาเตอร์เจียน อาทิเช่น ปลาแซลมอน ปลาคาร์ป ปลาไพค์ ปลาทูน่า ปลากระบอก ปลาค็อด ปลาลัมพ์พีช โดยที่ไข่ปลาจะถูกล้างทำความสะอาดอวัยวะที่เกาะติดกัน เติมเกลือ และบางครั้งอาจอัดหรือทำให้แห้ง ในบางกรณีอาจปรุงแต่งหรือเติมสี และต้องสามารถนำมาบริโภคได้ในลักษณะเดียวกันกับคาร์เวียร์ แต่สินค้านี้ นำเข้ามาเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตลูกชิ้นกึ่งมังกรเทียม ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนสูตรไว้กับกรมศุลกากรแล้ว มิได้นำไปบริโภคในลักษณะเดียวกันกับคาร์เวียร์แต่อย่างใด จึงไม่สามารถจัดเข้าประเภทพิกัด 16.04 ได้</p> <p>- เมื่อพิจารณาจากลักษณะสินค้าที่เป็นไข่ปลาที่แม้ว่าจะมีได้อยู่ในเยื่อหุ้มรังไข่ตามที่ระบุไว้ในตอนที่ 03 แต่ลักษณะดังกล่าวไม่น่าจะเป็นสาระให้ไม่สามารถจัดเป็นของในตอนที่ 03 ได้ เนื่องจากลักษณะสินค้าไม่สามารถนำไปรับประทานได้ทันที และมี</p>	<p>0303.80.20</p>

	<p>กระบวนการทำไวน์ให้เสียโดยการแช่แข็ง (Frozen) ซึ่งไม่ได้เกินกว่ากรรมวิธีที่ระบุไว้ในตอนที่ 03 ประกอบกับ WCO ได้เคยวินิจฉัยสินค้า ไชปลาคาเปลิน (Capelin) ที่มีลักษณะเดียวกันนี้ ให้จัดเข้าประเภทพิกัด 0303.90 ในการประชุม Harmonized System Committee ครั้งที่ 54 (HSC 54th SESSION) จึงให้จัดเป็นของตามประเภทพิกัด 0303.80.20 ในฐานะเป็นไชปลาแช่เย็นจนแข็ง ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>กอ 13/2560/ ป11/2559(3.12)</p>
--	--	---------------------------------------