

คำวินิจฉัยคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ครั้งที่ กพอ.3/2557

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัยเลขที่)
ไขมันเนย ANHYDROUS MILK FAT	<p>“น้ำมันเนย” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 หมายความว่ารวมถึง ส่วนที่เป็นน้ำมันของนมที่ได้แยกส่วนอื่นออกจนเกือบหมด มี 2 ชนิด คือบัตเตอร์ออย (Butter Oil) หรือ มิลค์แฟต (Milk Fat) และแอนไฮดรัสบัตเตอร์ออย (Anhydrous Butter Oil) หรือ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต (Anhydrous Milk Fat) ซึ่งแอนไฮดรัสมิลค์แฟต หรือ บัตเตอร์ออย เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับ มิลค์แฟตบริสุทธิ์ โดยลักษณะของ แอนไฮดรัสบัตเตอร์แฟต มีลักษณะคล้ายกับแอนไฮดรัสมิลค์แฟต แตกต่างกันในแหล่งที่มาคือ แอนไฮดรัสบัตเตอร์แฟต ทำมาจากเนย ส่วน แอนไฮดรัสมิลค์แฟต ทำมาจากนมหรือน้ำมันพืช เช่นน้ำมันปาล์ม จึงมีโครงสร้างต่างกัน แต่ลักษณะของไขมันจะคล้ายกัน ซึ่งแอนไฮดรัสบัตเตอร์แฟต บัตเตอร์ออยและ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต จัดเป็นสินค้าในกลุ่มเดียวกัน</p> <p>ดังนั้น เห็น ควรให้สินค้า Anhydrous Milk Fat จัดเข้าพิกัดประเภทที่ 0405.901 ในฐานะเป็นมันเนย ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>0405.901</p> <p>กอ54/2557/ป3/2557 (3.10)</p>