



РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ФИНАНСИИ
ЦАРИНСКА УПРАВА

01.30.32.HC.026.01

**НАСОКА ЗА РАСПОРЕДУВАЊЕ НА ЧАЈ И КАФЕ И ПРЕПАРАТИ ВРЗ
БАЗА НА НИВ СОГЛАСНО ЦАРИНСКАТА ТАРИФА**

Април 2019



Историја на документ

Издание	Датум на издание	Опис	Направени промени	
			Опис на промената	Променети страници/точки/глави
1	02. 05. 2019	Право издание	/	/



Врз основа на член 7 став 4 од Законот за Царинска управа („Сл. весник на РМ“ бр.46/04, 81/05, 107/07, 103/08, 64/09, 105/09, 48/10, 158/10, 53/11, 113/12, 43/14, 167/14, 33/15, 61/15, 129/15, 23/16, 120/18 и 248/18), директорот на Царинската управа донесе

НАСОКА ЗА РАСПОРЕДУВАЊЕ НА ЧАЈ И КАФЕ И ПРЕПАРАТИ ВРЗ БАЗА НА НИВ СОГЛАСНО ЦАРИНСКАТА ТАРИФА

I. Општи одредби

1. Цел на оваа насока е појаснување за начинот на распоредување на разни видови чај и кафе и препарати врз база на нив, со цел разграничување во распоредувањето каде што истите се опфатени во Глава 7, 8, 9 и 12 од Оддел II и Глава 21 и 22 од Оддел IV од Законот за Царинска тарифа на Република Македонија (во понатамошниот текст Царинска тарифа)¹.
2. Надлежни за постапување по оваа насока се царинските службеници во царинските испостави во царинарниците, секторите и одделенијата во Царинската управа што ја користат Царинската тарифа во своето работење.

II. Законски основи за распоредување

3. Законските основи за распоредување на горенаведените видови на производи од Глава 7, 8, 9 и 12 од Оддел II и Глава 21 и 22 од Оддел IV од Царинската тарифа се шестте основни правила за примена на Царинската тарифа што се дел од воведните забелешки, Дел I на Царинската тарифа, и тоа:
 - Основно правило 1 гласи: „За правни цели распоредувањето на стоката ќе се врши според наименуванијата на тарифните броеви и според забелешките кон соодветните Оддели и Глави“. Тарифните броеви се претставени со четирицифрени ознаки, додека Главите се претставени со двоцифрени ознаки. Притоа, забелешките кон Оддели и Глави се најважни кога станува збор за правилно тарифно распоредување на стоките.
 - Основно правило 6 го одредува распоредувањето на ниво на тарифни подброеви (шест или повеќе цифрени ознаки), затоа секогаш се применуваат

¹ Законот за Царинска тарифа со сите измени и дополнувања како екстерен акт е објавен во Депозитарот согласно Процедурата за депозитар на документација на Царинската управа



двете основни правила заедно, односно Основни правила 1 и 6 кога стоката се распоредува на ниво на тарифен подброд.

- Основните правила од 2 до 4 истотака може да се употребат во зависност од видот и природата на производот кој се распоредува. Правилата секогаш се применуваат редоследно, на пример, распоредувањето на стоката со основното правило 3 (в) е можно само ако одредбите на основните правила 2 (а), 2 (б), 3 (а) и 3 (б) се разгледани и истите се исклучени, и
- Основно правило 5 кое се применува за одредени контејнери (амбалажа) и материјали за пакување, кои се испорачуваат заедно со производите за кои се наменети.

III. Распоредување на разни видови чај и хербални инфузии

4. Чай претставува напиток што се подготвува со едноставно киснење на преработени листови, пупки или ветки од чајната билка (лат. *Camellia sinensis*) во врела вода неколку минути. Билката може да се преработува со оксидација, загревање, сушење и додавање на други билки, цветови, зачини и овошки. Четири главни вида на вистински чај се (од најмногу кон најмалку преработениот): црн чај, улонг, зелен чај и бел чај.

Поимот „билен чај или хербална инфузија“ се однесува на инфузи од овошки или билки (како шипинка или камилица) што не содржат *Camellia sinensis*. Дел од нив се наменети на пазарот како мешавини од билки и разни додатоци. Целта за производство на ваков тип мешавини на разни билки и додатоци е да се добие подобар вкус, подобра цена или двете, бидејќи посакајот, повкусен чај може да го покрие вкусот на понеквалитетните сорти со кои се меша. Со мешање се добива и поконзистентен вкус, без разлика на варијацијата на вкусови меѓу чистите чаеви.

Во Република Северна Македонија популарни се инфузи (кои всушност и не се вистински чаеви) од билки и цветови како липа (лат. *tiliae floss*), нане (лат. *menthae folium*), камилица (лат. *chamomillae floss*), хибискус (лат. *hibisci floss*), бозел (лат. *sambuki floss*), горски чај (лат. *origani vulgaris herba*), планински чај (лат. *sideritis scardica*), магдонос (лат. *petroselini folium*), како и сушени плодови од овошје (брусница, малини, шипинки) и др.



Во зависност од типот на билката, зеленчук или овошје приготвени во форма на чај (ќесички или рефусно пакување) зависи и тарифното распоредување согласно Царинската тарифа. На пример, чај од зеленчук се распоредува во Глава 07, чај од овошје се распоредува во Глава 08, чај од поединечни билки се распоредува во Глава 12 и мешаниците на разни видови на билки или мешаница на растенија и делови од растенија помешани со други состојки се распоредуваат во Глава 21 од Царинската тарифа.

Воедно, треба да се напомене дека при тарифното распоредување на овој вид стока потребно е да се внимава на составот на оригиналното пакување на чајот, од причини што не секогаш трговскиот назив соодветствува со составот на производот. На пример, производ со трговски назив овошен чај од брусница всушност често претставува мешаница на овошје, билки и останати состојки каде застапеноста на брусница е во мал процент, поради што истиот ќе се распореди во Глава 21 од Царинската тарифа како мешаница на растенија и делови од растенија помешани со други состојки. Во следниве точки на оваа Насока се наведени тарифните ознаки согласно описите на разни чаеви и препарати што се користат како чаеви.

5. Чай од сушен магдонос, мирудија, сладок мајорам (лат. *Majorana hortensis* или лат. *Origanum majorana*), коријандер и чубрица каде што содржината на природната вода е отстранета со различни постапки, согласно Царинската тарифа се распоредува во тарифен подброј 0712 90 90 00.
6. Чай од еден вид на сушено овошје (на пример, шипинки, малини, бруснички, капини, боровинки и друг вид овошје) добиен со постапка било со директно сушење на сонце или со индустриска постапка (на пример, тунелски сушари) се распоредува во тарифен подброј 0813 40 95 00.
7. Чай подготвен од мешаница на сушено овошје согласно Царинската тарифа се распоредува во тарифен подброј 0813 50. Меѓутоа, овој тарифен подброј ги исклучува таквите производи кои се состојат од мешаници на еден вид или повеќе видови на сушено овошје од овој тарифен број со растенија или делови на растенија од другите глави или со други материји, како што се екстракти од едно или повеќе видови на растенија.



8. Црн чај е вид на чај кој е повеќе оксидиран отколку зелениот чај или други видови на чаеви. Исто така, овој вид на чај се добива од чајната билка (лат. *Camellia sinensis*), но, за разлика од зелениот чај, црниот чај се добива на тој начин што листовите се завиткуваат и ферментираат пред да бидат печени или сушени. Црниот чај по правило е посилен по вкус и содржи повеќе кофеин отколку помалку оксидирани чаеви. Додека зелениот чај го губи вкусот за една година, црниот чај го задржува вкусот неколку години. Овој тип на чај се распоредува во тарифен подброј 0902 30 00 00 и 0902 40 00 00 во зависност од неговото пакување.
9. Улонг чај е вид на кој оксидацијата се запира некаде помеѓу стандардот за зелен чај и стандардот за црн чај и оваа постапка трае два до три дена. Поимот "улонг" се употребува како конкретен назив за известни полуоксидирани чаеви. Согласно Царинската тарифа овој вид на чај се распоредува во тарифен подброј 0902 30 00 00 и 0902 40 00 00 во зависност од пакувањето.
10. Зелениот чај се добива од листовите на дрвенестата чајна билка (лат. *Camellia sinensis*) каде што се застапени биоактивни материји, меѓу кои: теин, теобромин, теофилин и етерично масло, заради кои се одгледува оваа билка. Преработката на зелениот чај во суштина се состои од загревање на свежи листови, нивно виткање и сушење. Овој тип на чај согласно Царинската тарифа се распоредува во тарифен подброј 0902 10 00 00 и 0902 20 00 00 во зависност од неговото пакување.
11. Бел чај се подготвува од млади листови (пупки) кои не се оксидирани. Белиот чај се продава во помали количества од другите чаеви и затоа е поскап чај отколку од другите од истото растение (лат. *Camellia sinensis*) добиени со друга метода. Овој вид на чај се распоредува во тарифен подброј 0902 10 00 00 или 0902 20 00 00 во зависност од пакувањето.
12. Горенаведените чаеви (црн чај, улонг чај, зелен чај и бел чај) се распоредуваат во истите тарифни подбреови и доколку се ароматизирани со постапка на евапоризација или со додавање на етерични масла, вештачки средства за ароматизација или делови на разни други ароматични растенија или ароматични плодови.
13. Мате-чај се состои од суво лисје од грмушкисто зимзелено растение од семејството божиковина кое расте во Јужна Америка. Понекогаш е познат под името "Парагвајски чај" или "Језуитски чај". Мате-чај се употребува за



приготвување на пијалаци што содржат само малку теин (кофеин). Согласно Царинската тарифа овој тип на чај се распоредува во тарифен подброј 0903 00 00 00.

14. Чай од мајчина душица се распоредува во тарифен подброј 0910 99 без оглед дали билката е толчена или мелена.
15. Согласно Коментарот на Хармонизиран Систем (ХС) – шесто издание (2017), тарифниот број 1211 вклучува разни видови на чаеви што се состојат од растенија или делови на растенија од поедини делови (вклучувајќи семе или плодови), на пример, чај од цвет и лисја од босилек, чај од цветови од камилица, чај од бобинки, чај од нане, чај од бозел, чај од лисја од еукалиптус, гинсенг чај, чај од цвет и трева од лаванда, чај од цвет и лисја од липа, чај од цвет и лисја од шумски слез, чај од див мајорам (лат. *Origanum vulgare*), чај од бел слез, чај од рузмарин, чај од цвет и лисја од жалфија и други видови растенија наведени во Коментарот на ХС за тарифен број 1211.
16. Концентрати од чај или мате чај или популарно наречени инстант чаеви согласно Царинската тарифа се распоредуваат во тарифен подброј 2101 20 20 00. Инстант чај е прав во кој се додава вода, со цел да се реконституира во чаша чај. Овие видови на чаеви се добиваат со екстракција на плодови или делови од растенија, дехидрирање, замрзнување и сушење на вакум.
17. Препратите врз база на чај или мате чај се распоредуваат во тарифен подброј 2101 20 92 00. Овој тарифен подброј вклучува препарати добиени од концентрати на чај или мате чај со додаток на скроб или други јагленохидрати (но, не и самиот чај или мате чај).
18. Чаеви кои се составени од растенија или делови на растенија (вклучувајќи семе или плодови) од различни видови (вклучувајќи ги и оние кои содржат растенија или делови на растенија од други тарифни броеви), или што се состојат од растенија или делови на растенија од поединечни или различни видови, помешани со други материји, како што се екстракти од еден или повеќе видови на растенија, согласно Царинската тарифа се распоредуваат во тарифен број 2106.
19. Во поново време на пазарот се застапени разни видови подгответи чаеви за директна конзумација во форма на пијалак со разни вкусови, популарно наречен



ладен чај. Овој вид на чај во форма на пијалак, согласно Царинската тарифа се распоредува во тарифен број 2202.

IV. Распоредување на разни видови кафе и препарати врз база на кафе

20. Кафе е пијалак, што се подготвува од печени зрна (семки) од растението кафе.

Тоа е еден од главните извори на човековиот психостимуланс – кофеинот, и според многубројни медицински експерти создава вистинска зависност (кофеинизам). Кафето е еден од производите со кој се тргува најмногу во светот. Кафето има два основни вида: кафе арабика (анг. *Coffea arabica*) и кафе робуста (анг. *Coffea canephora – robusta*). За разлика од кафето арабика, вкусот на кафето робуста е погорчлив и покисел, има повисоко ниво на кофеин, поевтино е, и се користи во многу комерцијални производи од кафе. Висококвалитетните зrna на кафето робуста се користат во некои еспресо мешавини за да се обезбеди силен вкус, подобра пена и намалување на трошоците на состојката.

Зрната кафе кои потекнуваат од различни земји или региони се разликуваат по вкусот, аромата и киселоста. Ваквите карактеристики на вкусот не зависат само од подрачјето каде расте кафето туку и од генетските подвидови (сорти) и од одгледувањето. Сортите главно се познати по регионот во кој растат (Колумбиско кафе, Јава кафе и Кона кафе).

Зрното кафе и неговото семе се подложени на неколку процеси пред да станат познато печено кафе. Зрната традиционално се избираат рачно. Многу често културите се берат излупени каде што сите зrna се собираат истовремено од човек или машина без оглед на зрелоста. По собирањето зеленото кафе се обработува од страна на еден од двата методи – метод на процесот на сушење и метод на влажен процес кој го вклучува процесот на ферментација и дава благо кафе. Потоа тие се сортираат по зрелост и боја, зrnото се отстранува најчесто со машина, се ферментираат за да се отстрани лепливиот слој кој е присутен кај зrnото. Кога ферментацијата ќе заврши, зrnата се мијат со голема количина свежа вода за да се отстранат остатоците од ферментацијата и на крај зrnата се сушат. Потоа, кафето се сортира и се обележува како зелено кафе.

Следниот чекор во процесот е печењето на зеленото кафе. Кафето вообичаено се продава во печена состојба. Процесот на печење влијае на вкусот на кафето бидејќи со процесот на печење се менува зrnото кафе физички и хемиски. Зrnото



се намалува во тежина со губење на влажноста и се зголемува во волумен предизвикувајќи да има помала густина. Вистинското печење почнува кога температурата во внатрешноста на зрното достигнува 200 °C.

Декофеинизирањето исто така може да биде дел од преработката што семињата на кафе ја претрпваат. Семињата се без кофеин кога уште се зелени. Многу методи можат да го отстранат кофеинот од кафето, но сите вклучуваат или накиснување на зелените зrna во жешка вода (процесот често се нарекува "швајцарска метода") или со испарување, потоа со помош на растворувач за растворување на кофеинот кој содржи масла.

Кафето може да се приготви на неколку начини: варено, покиснато или под притисок. Турското кафе се подготвува со варење на мелено кафе со вода. Филтер кафето се подготвува со автоматски кафемат на тој начин што топлата вода капе врз талогот од кафе кој се чува во филтер направен од хартија, пластика или дупчест метал, овозможувајќи и на водата да помине низ талогот од кафе извлекувајќи ги неговите масла и мириси. Еспресо методот користи жешка и испарена вода од меленото кафе. Како резултат на попарувањето под висок притисок еспресо пијалокот е повеќе концентриран и има посложен физички и хемиски состав. Други методи на вода под висок притисок вклучуваат и мока садовите и вакуум кафе машините. Исто така, кафето може да се приготвува и во ладна вода, што резултира со пијалак со помала киселост.

Во следниве точки на оваа Насока се наведени тарифните ознаки согласно описите на разни видови на кафе.

21. Согласно Царинската тарифа, кафе со кофеин, печено или непечено или без кофеин се распоредува во тарифен подброј 0901 11 00 00, 0901 12 00 00, 0901 21 00 00 и 0901 22 00 00.
22. Лушпи и цили од кафе се распоредуваат во тарифен подброј 0901 90 10 00.
23. Замени за кафе што содржат кафе во кој и да било сооднос се распоредуваат во тарифен подброј 0901 90 90 00.
24. Инстант кафе се прави секако од кафе, така што растворливите супстанции од кафето се издвојуваат, им се одзема водата и така настапува концентрат во вид на топчиња или прашок. За овој производ важат строги правила и строго е



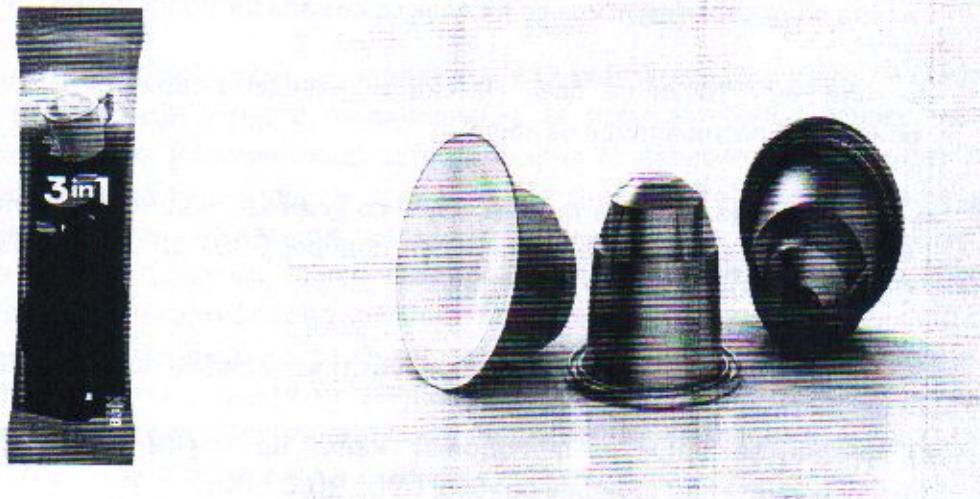
забрането да се додава било што друго освен супстанции од кафе. На пазарот во Република Северна Македонија застапени се повеќе видови инстант кафе, на пример, нескафе,jakobs,фиеста,ин кафе,франк кафе и други видови.

25. Екстракти, есенции и концентрати на кафе се распоредуваат во тарифен подброј 2101 11 00 00.

26. Препарати врз база на екстракти, есенции или концентрати од кафе се распоредуваат во тарифен подброј 2101 12 92 00.

27. Препарати врз база на кафе се распоредуваат во тарифен подброј 2101 12 98 00.

28. На пазарот се застапени разни видови мешавини на кафе со млеко или шеќер во разновидни пакувања (капсули наменети за апарати за подготовкa на кафе, ќесички и др.). Мешавина на печено мелено кафе, со кофеин или без кофеин, спакувано во заедничко пакување со млеко или шеќер, согласно Основното правило 3 (б) за примена на Царинската тарифа, се распоредува во тарифен број 0901. Мешавина на инстант кафе, со кофеин или без кофеин, спакувано во заедничко пакување со млеко или шеќер се распоредува во тарифен број 2101.



*Сликите се од информативен карактер



29. Подготвено кафе наменето за директна конзумација и застапено на пазарот во форма на пијалак се распоредува во тарифен број 2202.

V. Распоредување на разни видови додатоци на кафе

30. Производите што се додаваат во подготовките од кафе може да се распоредат во Глава 04 (Млеко и производи од млеко) согласно Царинската тарифа, доколку се работи за млеко или белило за кафе. Одредувањето на тарифниот број и тарифниот подброд на овие производи ќе зависи од технолошкиот процес на добивање на истиот (дали млекото е концентрирано или неконцентрирано), потоа дали има додатоци во него (шекер или други материји за засладување), како и од содржината на маснотите. Друг вид на производи кои може да се додадат во подготовките од кафе, а кои покрај млечни маснотии содржат и растителни маснотии или други состојки кои се исклучени од Глава 04 ќе се распоредат во тарифен број 1901. На пазарот исто така се застапени и разни производи кои се користат како замена за млеко кои не содржат млеко или млечни маснотии. Ваквиот тип на производи се распоредуваат во Глава 2106 како прехранбени производи на друго место неспомнати или опфатени.

VI. Завршни одредби

31. Одговорни за спроведување на оваа насока се царинските службеници од надлежните царински испостави.
32. Надлежни за предлагање на измени и дополнувања на оваа насока се помошник директорот на Секторот за царински систем и училиште царинарниците.
33. Сите непосредни раководители се должни со оваа насока да вработените во организационата единица со која раководат.
34. Секторот за царински систем, во соработка со Секторот за информатички и комуникациски технологии, е должен веднаш по потпишувањето



Насока за распоредување на чај и кафе и препарати врз база на нив согласно Царинската тарифа

01.30.32.HC.026.01

истата да ја направи достапна до сите вработени во Царинската управа, согласно Процедурата за депозитар на документација².

35. Се задолжува Секторот за царински систем во соработка со Секторот за управување со човечки ресурси, во рок од 30 дена од стапувањето во сила на оваа насока да одржи обука за надлежните царински службеници за постапување.
36. Секое постапување спротивно на оваа Насока ќе биде предмет на утврдување на дисциплинска одговорност.
37. Оваа насока стапува на сила со денот на нејзиното потпишување.

Бр. 01-030851/19-0001
Скопје, 19.04.2019г.

02.05.2019



² Процедурата за депозитар на документација со сите измени и дополнувања како интерен акт е објавено во Депозитарот согласно Процедурата за депозитар на документација на Царинската управа.