



HARMONIZED SYSTEM
COMMITTEE
-
25th Session
-

NC0192E1
(+ Annex)
O. Fr.

H5-12

Brussels, 5 January 2000.

AMENDMENTS TO THE COMPENDIUM OF CLASSIFICATION OPINIONS
ARISING FROM THE CLASSIFICATION OF A NON-ELECTRIC STAINLESS STEEL
CHAFING DISH ("BAIN-MARIE") IN SUBHEADING 7323.93
(Item VII.10 on Agenda)

Reference documents :

NC0135E1 (HSC/24)
NC0160E2, Annex H/19 (HSC/24 - Report)

I. BACKGROUND

1. At its 24th Session (October 1999), the Harmonized System Committee examined the classification of a non-electric stainless steel chafing dish ("bain-marie").
2. The Committee first decided, by 28 votes to 1, that the chafing dish should be classified in Section XV and not in Section XVI. It then agreed, by 21 votes to 4, that it was not a domestic appliance within the meaning of heading 73.21. The Committee finally decided, by 22 votes to 1, to classify it in heading 73.23 (subheading 7323.93) rather than in heading 73.26, by application of GIRs 1 and 6.
3. To reflect that decision, the Secretariat was instructed to prepare a Classification Opinion for examination by the current pre-session Working Party.

File No. 2782

II. SECRETARIAT COMMENTS

4. Acting on the Committee's instructions, the Secretariat has prepared and appended a draft Classification Opinion.

III. CONCLUSION

5. The Committee is invited to approve the appended proposed amendments to the Compendium of Classification Opinions once they have been finalized by the presessional Working Party.

* * *

Annexe au Doc. NC0192B1
Annex to

(CSH/25/mars 2000)
(HSC/25/March 2000)

ANNEXE

MODIFICATIONS DU RECUEIL DES AVIS DE CLASSEMENT
DECOULANT DU CLASSEMENT DANS LE N° 7323.93, D'UN
BAIN-MARIE NON ELECTRIQUE, EN ACIER INOXYDABLE

(Point VII.10 de l'ordre du jour)

ANNEX

AMENDMENTS TO THE COMPENDIUM OF CLASSIFICATION OPINIONS
ARISING FROM THE CLASSIFICATION OF A NON-ELECTRIC
STAINLESS STEEL CHAFING DISH ("BAIN-MARIE")

IN SUBHEADING 7323.93

(Item VII.10 on Agenda)

MODIFICATIONS DU RECUEIL DES AVIS DE CLASSEMENT

Page 27.

Insérer l'Avis de classement suivant :

- "7323.93** 1. **Bain-marie non électrique en acier inoxydable**, avec couvercle "roll-top", constitué d'un support (châssis) et d'une "boîte de freinage" qui maintient le couvercle, lequel pourvu d'une poignée, pivote sur son axe et s'ouvre vers l'arrière. Le support est aménagé pour recevoir un bac à eau rectangulaire qui présente à sa partie inférieure 4 vis qui permettent de fixer un support brûleur dans lequel sont introduits 3 contenants à combustible (sous forme de gel, par ex.). Cet appareil a une longueur de 65 cm, une largeur de 43 cm, une hauteur de 40 cm et une contenance de 9,5 litres d'eau et est conditionné en emballage pour la vente au détail avec le support brûleur à l'état démonté (sans le combustible). Il est utilisé dans les établissements où sont servis des repas buffets (hôtels notamment) pour maintenir les aliments au chaud selon le procédé bain-marie (l'eau chaude dans laquelle sont déposés les récipients contenant les aliments, est maintenue à température constante grâce aux brûleurs) et accessoirement pour conserver les aliments au frais (dans ce dernier cas, l'eau chaude est remplacée par des glaçons et le dispositif de chauffage n'est pas utilisé).

Application des RGI 1 et 6."

Page 61.

Insérer les références suivantes :

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
"7323.93	1	(*)	"RONDO 1/1 GN" (version standard)"

(*) Insérer la référence du rapport appropriée.

AMENDMENTS TO THE COMPENDIUM OF CLASSIFICATION OPINIONS

Page 27.

Insert the following Classification Opinion :

- "7323.93** 1. **Non-electric stainless steel chafing dish**, with a roll-top lid, consisting of a frame (housing) and a "retainer box", holding the lid, which is fitted with a handle, pivots on its axis and opens backwards. The housing is designed to hold a rectangular water pan with four screws on the bottom enabling it to be fitted onto a heating unit in which three containers for fuel (e.g., in gel form) are placed. This appliance is 65 cm long, 43 cm wide, 40 cm high, holds 9.5 litres of water, and is put up for retail sale with the unassembled heating frame (without the fuel). It is used in establishments serving hot buffets (especially hotels) to keep food hot using the "bain-marie" procedure (the hot water in which the food trays are placed is kept at a constant temperature by the burners) and additionally to keep food cold (in this case, the hot water is replaced by ice cubes and the heating device is not used).

Application of GIRs 1 and 6."

Page 61.

Insert the following references :

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4
"7323.93	1	(*)	"RONDO 1/1 GN" (standard version)"

(*) Insert the appropriate Report reference.