

(CSH/27/mai 01)
(HSC/27/May 01)

ANNEXE

MODIFICATION DU RECUEIL DES AVIS DE CLASSEMENT
DECOULANT DU CLASSEMENT DES "FROMAGES FRAIS A TENEUR ELEVEE EN
MATIERES GRASSES" DANS LE N° 0405.20
(Point VII.1 de l'ordre du jour)

ANNEX

AMENDMENTS TO THE COMPENDIUM OF CLASSIFICATION OPINIONS
ARISING FROM THE CLASSIFICATION OF "HIGH FAT CREAM CHEESE"
IN SUBHEADING 0405.20
(Item VII.1 on Agenda)

MODIFICATION DU RECUEIL DES AVIS DE CLASSEMENT

Page 1.

Insérer les Avis de classement suivants :

"0405.20 2. **Mélange à base de graisse butyrique sous forme d'émulsion du type eau dans l'huile**, utilisé dans l'industrie alimentaire et contenant les ingrédients suivants (teneur en poids) : matières grasses 70,4 % (matières grasses sur matière sèche – 97,8 %), protéines 1,06 % (protéines sur matière sèche 1,5 %), et lactose 1,3 %, humidité 28 %. Ce produit est également dénommé "fromage frais à teneur élevée en matières grasses".

Application des RGI 1 (Note 2 b) du Chapitre 4) et 6.

3. **Mélange à base de graisse butyrique sous forme d'émulsion du type eau dans l'huile**, utilisé dans l'industrie alimentaire et contenant les ingrédients suivants (teneur en poids) : matières grasses 72,5 % (matières grasses sur matière sèche – 98,8 %), protéines 0,996 % (protéines sur matière sèche 1,4 %), et lactose 1,4 %, humidité 26,6 %. Ce produit est également dénommé "fromage frais à teneur élevée en matières grasses".

Application des RGI 1 (Note 2 b) du Chapitre 4) et 6."

Page 47.

Insérer les références suivantes :

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
"0405.20	2	(*)	"Fromage triple M"
	3	(*)".	

(*) Insérer le numéro de document du rapport correspondant.

AMENDMENTS TO THE COMPENDIUM OF CLASSIFICATION OPINIONS

Page 1.

Insert the following Classification Opinions :

- "0405.20** 2. **Butterfat mixture in the form of a water-in-oil emulsion** used in the food industry, consisting of, by weight, 70.4 % fat (97.8 % fat - dry matter), 1.06 % protein (1.5 % protein - dry matter) and 1.3 % lactose, and having a moisture content of 28.0 %. This product is also referred to as "high fat cream cheese".

Application of GIRs 1 (Note 2 (b) to Chapter 4) and 6.

3. **Butterfat mixture in the form of a water-in-oil emulsion** used in the food industry, consisting of, by weight, 72.5 % fat (98.8 % fat - dry matter), 0.996 % protein (1.4 % protein - dry matter) and 1.4 % lactose, and having a moisture content of 26.6 %. This product is also referred to as "high fat cream cheese".

Application of GIRs 1 (Note 2 (b) to Chapter 4) and 6."

Page 47.

Insert the following references :

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4
"0405.20	2	(*)	"Triple M cheese"
	3	(*)".	

(*) Insert the appropriate Report reference.