第一图书网, tushu007.com

# <<原产地规则与CEPA实用知识手册>>

## 图书基本信息

书名：<<原产地规则与CEPA实用知识手册>>

13位ISBN编号：9787801653352

10位ISBN编号：7801653351

出版时间：2006-1

出版时间：中国海关出版社

作者：田自安

页数：465

字数：400000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

## 内容概要

原产地规则可以看成是国际贸易中维护自身利益的工具，所以必须善加利用。
香港和澳门是中国的特别行政区，但从关境的角度来看，各自都拥有关税自主权，都实施各自的关税制度，因而是中国的单独关税区，港澳货物进入中国内要地征收关税。
这对于原产于香港和澳门的产品进入内地造成了一定的障碍。
CEPA作为自由贸易协议，在货物贸易领域的目标是通过实行货物贸易自由化，使内地与港、澳彼此之间对于对方原产的货物不征收关税，取消非关税措施，促进相互间的贸易往来和经济融合。
从这种意义上讲，CEPA是利用原产地规则的典范。
CEPA则充分利用了WTO中的有关规定，合法地解决了中国内地、香港和澳门必须互相照顾的问题。
CEPA内容主要包括货物贸易自由化、服务贸易自由化和贸易投资便利化三个大类，其内涵 比原产地规则要更宽泛。
　本书作者的视角定位在国际贸易研究的专业角度。
从专业的角度对原产地规则与CEPA进行实用性研究。
为广大进出口贸易从业者提供知识和启发，为从事国际贸易领域和海关管理研究的专业人员提供思路和轮廓。

## 作者简介

田自安，海关总署全国海关教育培训中心培训处副处长，二级关务督察。
武汉市作家协会、湖北省摄影家协会会员。
国家二级心理咨询师。
主编或主译有出版物有：《关贸总协定导论》、《关贸总协定冲击波》、《海关法规与规范性文件汇编》、《海关保税业务指南》、《中外海关廉政建

## 书籍目录

序第一章 导论 第一节 原产地制度的概念 第二节 原产地制度的历史和现状 第三节 原产地制度的基本内容第二章 原产地规则 第一节 原产地规则的种类 第二节 原产地规则的的作用 第三节 原产地规则的内容 第四节 原产地证书第三章 国际原产地规则简介 第一节 《京都公约》中的原产地规则 第二节 《WTO原产地规则协议》简介 第三节 国际协调非优惠原产地规则工作的进展情况第四章 我国的原产地规则 第一节 我国原产地规则简介 第二节 《关于进口货物原产地的暂行规定》和《出口货物原产地规则》简介 第三节 《中华人民共和国进出口货物原产地条例》简介 第四节 我国的原产地预确定制度第五章 《曼谷协定》及其原产地规则 第一节 《曼谷协定》简介 第二节 《曼谷协定》原产地规则第六章 《香港CEPA》及其原产地规则 第一节 《香港CEPA》简介 第二节 《香港CEPA》原产地规则 第三节 《香港CEPA》的实施对我国内地的影响 第四节 《香港CEPA》的实施对海关工作的影响第七章 《澳门CEPA》及其原产地规则 第一节 《澳门CEPA》简介 第二节 《澳门CEPA》原产地规则第八章 中国——东盟自由贸易区及其原产地规则 第一节 东盟及《中国与东盟全面经济合作框架协议》简介 第二节 中国——东盟自由贸易区原产地规则 第三节 中国——东盟自由贸易区效应分析第九章 海关对优惠贸易协定项下进口货物原产地的管理第十章 其他国家的原产地规则简介第十一章 企业如何有效利用原产地规则附件一：《京都公约》专项附约十附件二：WTO《协调非优惠原产地规则》框架体系摘要附件三：《中华人民共和国进出口货物原产地条例》

## 章节摘录

（2）制造或加工工序标准　　欧盟的制造或加工工序标准是以清单的形式具体列明要获得原产品资格的产品必须经过一定的加工工序，只有经过这些加工工序，才可认为进行了实质性改变。

（3）从价百分比标准　　从价百分比标准作为补充标准，它要求非原产原材料的使用价值不超过加工或制造获得产品的价格的某一百分比。

在计算百分比时，非原产原材料的价值按海关估价制度确定，加工或制造获得的产品的价格按该产品的出厂价格计算，但应扣除该产品出厂时可退还的国内税。

3.原产地标准的辅助性规定　　（1）不能获得原产品资格的简单加工欧盟原产地规则的原产地标准规定，在任何情况下，某些简单的加工都不能被认为是实质性的加工。

欧盟为了避免对“实质性改变标准”的曲解或滥用，对一些特定产品的原产标准制定了更加明确的规定。

例如，《欧共体海关法典实施细则》第三十九条及附件十一规定，生产苦艾酒时使用鲜葡萄酒生产苦艾酒原料（以下称基酒，basicwines），原产地不改变，而使用基酒生产苦艾酒时，则改变原产地。

欧委会于1971年2月12日通过的第315/71号条例对此项特定产品的原产地标准的解释是：将葡萄酒加工成基酒涉及到化学或有机分解，且是一项实质性的及经济上的合理操作。

然而，这并不能视为能产生出一种新产品或代表制造过程的一个重要阶段，因此并不能赋予原产地资格。

与此相反，由于“苦艾酒的有机特点与基酒大不相同，以至于将基酒加工后，已识别不出是基酒”，因此将基酒加工成苦艾酒的操作可赋予苦艾酒以原产地资格。

这是因为，用葡萄酒加工成苦艾酒通常涉及以下步骤：第一步，经添加未经发酵的鲜葡萄汁、浓缩葡萄汁或酒精将葡萄酒加工成基酒；第二步，经调味，添加（或不添加）酒精将基酒加工成苦艾酒。

……

第一图书网, tushu007.com


## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com