CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE HENRI MAYRAS DEL 5 APRILE 1979 [1]

Signor Presidente,
signori Giudici,

Il 12 luglio 1973 la ditta Galster di Amburgo esportava in Spagna prosciutti e lombate di suino non disossate. Essa chiedeva la restituzione all'esportazione sostenendo che la carne suina di cui trattasi era compresa, in quanto prosciutto leggermente essiccato, nella sottovoce doganale 02.06 B I b) 3 aa) e, in quanto lombata anch'essa sottoposta a leggera essiccazione, nella medesima sottovoce sub 5 aa).

L'ufficio doganale competente, dopo aver esaminato la merce, constatava che la carne era stata congelata e andava pertanto classificata sotto la voce tariffaria 02.01. Esso rifiutava per questo motivo il versamento della restituzione in forza del regolamento della Commissione n. 1553/73, allora in vigore.

L'opposizione a tale provvedimento, presentata all'Ufficio doganale principale di Amburgo-Jonas, veniva respinta. La Galster adiva il Finanzgericht di Amburgo che respingeva anch'esso la domanda motivando che nella tariffa doganale comune non vi è una netta distinzione tra carne fresca compresa, al pari della carne congelata, nella voce 02.01 e carne conservata mediante leggera essiccazione; la nota complementare n. 3 del capitolo 2 della tariffa si limita ad esporre i criteri distintivi tra carne fortemente essiccata e carne leggermente essiccata.

L'essiccazione leggera non idonea ad assicurare la conservazione della carne è comunque irrilevante rispetto al successivo congelamento, che è l'unico procedimento di conservazione durevole rilevante ai fini della classificazione doganale della merce. Questa soluzione è imposta dalle note esplicative della tariffa doganale comune relative alla sottovoce 02.06 B I b, (n. 3) secondo cui la carne parzialmente disidratata, ma la cui effettiva conservazione è dovuta al congelamento, rientra nella voce 02.01.

La Galster impugnava la sentenza del Finanzgericht di Amburgo dinanzi al Bundesfinanzhof il quale, dopo aver disposto la sospensione del procedimento, vi sottopone, in forza dell'art. 177 del Trattato, due questioni pregiudiziali:

1) Se il termine «congelate» di cui alla voce 02.01 comprenda non soltanto carni fresche congelate ma altresì carni rese dapprima «leggermente secche» (voci 02.06 B I b) 3 aa) e B I b) 5 aa)) e solo in un secondo momento congelate.

2) Quali siano i caratteri distintivi del termine «fresche» di cui alla voce 02.01 della tariffa doganale comune rispetto al termine «leggermente secche» di cui alle voci 02.06 B I b) 3 aa) e B I b) 5 aa).

Per motivi di logica elementare, ritengo opportuno cominciare col risolvere la seconda questione. È chiaro che il problema del se una determinata carne

1 — Traduzione dal francese.

debba restar compresa nella voce 02.06 in quanto carne leggermente essiccata o venire classificata sotto la voce 02.01 a causa del successivo congelamento, non viene a proporsi se detta carne non è mai stata leggermente essiccata ai sensi della voce 02.06.

Quali sono dunque i caratteri distintivi del termine «fresche» di cui alla voce 02.01 rispetto al termine «leggermente secche» di cui alle sottovoci 02.06 B I b) 3 aa) e 02.06 B I b) 5 aa)?

In altri termini, qual è il criterio distintivo tra carni fresche e carni leggermente essiccate?

Certamente la risposta concreta a tale quesito spetta, per quel che riguarda la merce oggetto della controversia specifica, esclusivamente al giudice nazionale, che resta sovrano nella valutazione dei fatti.

La Corte di giustizia deve limitarsi a fornire un'interpretazione delle norme di diritto comunitario attinenti alla controversia.

Queste norme sono:

— le note esplicative della tariffa doganale comune, capitolo 2, sottovoce 02.06 B I b):

§ 2:

l'espressione «leggermente secche o leggermente affumicate» è definita alla nota complementare 3 di questo capitolo,

§ 3:

le carni parzialmente disidratate, ma la cui conservazione effettiva è dovuta al congelamento o al surgelamento, rientrano invece nella voce 02.01

e, quindi,

— la nota complementare n. 3 del capitolo 2 della tariffa doganale comune:

ai sensi della sottovoce 02.06 B I b) sono considerati leggermente secchi o leggermente affumicati i prodotti in cui il rapporto acqua/proteine (tenore in azoto moltiplicato per il fattore 6,25) nella carne è superiore a 2,8.

Come si vede, con tale definizione la nota complementare n. 3 delimita la nozione di carne «leggermente» essiccata solo rispetto alla carne (fortemente) essiccata.

Per quanto concerne la distinzione tra carne leggermente essiccata e carne fresca, la ricorrente nella causa principale fa presente che, in base ad una perizia, in macelleria la carne suina che abbia un rapporto acqua/proteine inferiore a 3,3 è già considerata leggermente essiccata. Poiché non vi è nessuna ragione per contestare questa cifra — che d'altronde non è messa in discussione — ritengo, Signori, di poterla tenere per certa. Inoltre, mi sembra evidente che la carne avente un rapporto acqua/proteine inferiore a 3,3 è parzialmente disidradata ai sensi della nota esplicativa.

Perché la carne con tali caratteristiche possa restare compresa nella voce 02.06 è tuttavia necessario un elemento ulteriore: la sua conservabilità non deve risultare dal congelamento (o surgelamento) bensì dalla leggera essiccazione. Resta così l'ostacolo del n. 3 della nota esplicativa relativa alla sottovoce 02.06 B I b).

Ora, sembra che una leggera essiccazione, anche nel senso indicato dalla Galster (rapporto acqua/proteine inferiore a 3,3) non sia sufficiente, di per sé, ad assicurare la conservazione effettiva dei prodotti. Questo dato di fatto, che già si poteva facilmente dedurre dalle osservazioni scritte della Commissione e anche della Galster, è stato espressamente enun-

ciato in udienza dal rappresentante della Commissione. Sul punto non vi è stata alcuna contestazione. Una leggera essiccazione è dunque inidonea di per sé a far classificare la carne sotto la voce 02.06, tenendo conto del requisito della conservazione effettiva.

Tali considerazioni inducono a condividere il punto di vista della Commissione ma, nel contempo, non smentiscono la conclusione cui perviene la Galster.

Secondo la Commissione, la classificazione di carni leggermente essiccate sotto la sottovoce 02.06 B I b) presuppone che queste carni abbiano subito, oltre alla leggera essiccazione, uno degli altri trattamenti conservati (come ad esempio la salatura) menzionati in questa voce. Si direbbe quindi che la Commissione integri il testo della tariffa doganale comune con un ulteriore requisito.

Tuttavia è chiaro che se la leggera essiccazione non è in grado di rendere, di per sé, la carne effettivamente conservabile, bisognerà in pratica ricorrere ad altro trattamento conservante per poter opportunamente classificare la merce. Se si tratta di salatura, affumicamento o salamoia il prodotto andrà classificato sotto la voce 02.06. Se invece si ricorre al congelamento o al surgelamento, il prodotto dovrà essere classificato sotto la voce 02.01.

L'argomentazione della Commissione si comprende facilmente.

Anche la conclusione della Galster è tuttavia sostenibile. Effettivamente c'è da chiedersi a che scopo alla voce 02.06 sia impiegata l'espressione «leggermente secchi» se, pur trattandosi di un prodotto che per il suo rapporto acqua-proteine è considerato leggermente essiccato, la normale conservabilità che è possibile ottenere mediante la leggera essiccazione non basta poi a farlo classificare sotto la voce 02.06 come prodotto leggermente essiccato.

Indubbiamente le cause della difficoltà inerente alla classificazione della merce di cui trattasi sono due: da un lato, nessuna norma interpretativa della tariffa doganale comune ha stabilito una linea di demarcazione tra le nozioni di carne leggermente essiccata e di carne fresca; dall'altro, pur supponendo che tale linea di demarcazione possa essere stabilita in base ad una perizia, il n. 3 della nota esplicativa sopra citata aggiunge un ulteriore requisito (la conservazione effettiva) al n. 2 per quel che concerne le carni leggermente essiccate, congelate o surgelate.

In effetti, tenuto conto della struttura delle disposizioni normative, appare chiaro che, essendo impossibile garantire l'effettiva conservazione della carne unicamente mediante un'essiccazione leggera, questo procedimento conservante non avrebbe dovuto esser posto, in materia tariffaria, sullo stesso piano della salatura, della salamoia o dell'affumicamento.

Comunque, nell'attesa che la tariffa doganale e/o le relative note esplicative vengano eventualmente modificate su questo punto, in che senso bisogna pronunziarsi?

Per considerare la carne leggermente essiccata è sufficiente che il suo rapporto acqua/proteine sia inferiore a 3,3, requisito desumibile mediante estrapolazione dalla nota complementare 3? O è forse necessario che sia l'essiccazione ad assicurare la conservazione effettiva della carne, requisito stabilito dalla nota esplicativa?

Mi sembra, Signori, che la scelta debba cadere, senza esitazioni, sulla soluzione

più restrittiva. Se, per esempio, una partita di carne, sebbene leggermente essiccata dal punto di vista del rapporto acqua/proteine, non sopporta senza deteriorarsi un trasporto di parecchi giorni, contrariamente alle altre carni (salate o in salamoia, fortemente essiccate o affumicate) che possono essere classificate sotto la voce 02.06, essa non può essere considerata alla stessa stregua di quest'ultime e venire classificata sotto la voce 02.06 È necessario pertanto considerarla carne fresca ai sensi della voce 02.01.

C'è però da chiedersi se, per quanto concerne la carne leggermente essiccata nel senso sopra indicato e che può dunque a buon diritto essere classificata sotto la voce doganale 02.06, il successivo congelamento implichi il suo passaggio alla voce 02.01.

Mi sembra che la risposta non possa essere che negativa.

Del resto sia la Galster che la Commissione sono d'accordo su questo punto.

Innanzitutto, come sottolinea il giudice a quo nella motivazione dell'ordinanza di rinvio, questa conclusione deriva dalla stessa lettera delle voci 02.01 e 02.06.

In effetti la voce 02.01 comprendre soltanto la carne fresca e la carne sottoposta, allo stato fresco, ad un forte abbassamento di temperatura per aumentarne la durata di conservazione *senza alterarne lo stato naturale.*

La voce 02.06, relativa alle carni salate o in salamoia, essiccate o affumicate, comprende invece le carni il cui grado di conservabilità è stato incrementato con una *modifica del suo stato naturale.* La carne possiede in tal caso non soltanto una conservabilità dipendente dal perdurare di un procedimento esterno — il congelamento — ma *una capacità di conservazione autonoma.*

Per passare alle conseguenze pratiche della mia interpretazione, condivido la tesi della ricorrente nella causa principale: il congelamento della carne non può avere l'effetto di modificare la classificazione doganale, perché se così fosse, lo scongelamento dovrebbe comportare a sua volta una nuova modifica, risultato, questo, che bisogna chiaramente evitare.

Infine, se si classificano sotto la voce 02.01 soltanto le carni congelate allo stato fresco, secondo il punto di vista della Galster, fatto proprio dal Bundesfinanzhof, l'unica voce doganale che si possa prendere in considerazione è la 02.06.

Anche ammettendo che prodotti classificabili sotto la voce 02.06 possano rientrare contemporaneamente, a causa del congelamento, nella voce 02.01 — tesi che non propugno perché non sono insensibile alle argomentazioni del Bundesfinanzhof e della Galster — si arriverebbe egualmente a classificarli sotto la voce 02.06. Infatti, la regola generale n. 3, lett. c), per l'interpretazione della tariffa doganale comune dispone che, nei casi — come quello di specie — in cui le disposizioni precedenti non permettono di effettuare la classificazione, la merce va classificata sotto la voce che, in ordine di numerazione, è posta per ultima fra quelle che possano venir utilmente prese in considerazione.

In definitiva, vi propongo di dichiarare che:

1) per quanto concerne la seconda questione: costituisce carne leggermente essiccata ai sensi delle sottovoci 02.06 B I b) 3 aa) e 02.06 B I b) 5 aa) unicamente la carne sottoposta ad essiccazione parziale e resa per il resto conservabile mediante uno dei procedimenti di conservazione contemplati dalla voce doganale 02.06 (salatura, salamoia, affumicamento). Soltanto dopo aver subito un ulteriore trattamento del genere la carne leggermente essiccata perde il carattere di carne fresca ai sensi della voce tariffaria 02.01;

2) per quanto riguarda la prima questione: se corrisponde alla definizione di cui sopra, la carne non può, a seguito del congelamento, passare dalla voce doganale 02.06 alla voce 02.01, perché il termine «congelate» di cui alle voce 02.01 si riferisce esclusivamente alle carni congelate allo stato fresco.