SENTENZA DELLA CORTE (PRIMA SEZIONE)
DEL 17 MARZO 1983 [1]

Hans Dinter GmbH
contro Hauptzollamt Köln-Deutz
(domanda di pronuncia pregiudiziale, proposta dal Finanzgericht di Düsseldorf)

«Classificazione doganale: carne aromatizzata»

Causa 175/82

Massime

1. *Tariffa doganale comune — Voci doganali — Classificazione delle merci — Criteri — Proprietà oggettive*

2. *Tariffa doganale comune — Voci doganali — «Altre preparazioni o conserve di carne» ai sensi della voce 16.02 — Nozione — Carne di pollame leggermente condita — Prodotto compreso in detta nozione*

1. Il criterio decisivo per la classificazione doganale delle merci secondo la tariffa doganale comune va individuato, in via generale, nelle caratteristiche e proprietà oggettive dei prodotti quali vengono presentati per lo sdoganamento.

2. La voce 16.02 della tariffa doganale comune va interpretata nel senso che essa comprende pure la carne di pollame cui siano stati aggiunti sale e pepe, anche se il pepe può essere rilevato solo al microscopio.

Nel procedimento 175/82,

avente ad oggetto la domanda di pronunzia pregiudiziale proposta alla Corte, a norma dell'art. 177 del Trattato CEE, dal Finanzgericht di Düsseldorf nella causa dinanzi ad esso pendente fra

HANS DINTER GMBH, con sede in Amburgo,

e

1 — Lingua processuale: il tedesco.

HAUPTZOLLAMT KÖLN-DEUTZ (ufficio doganale principale di Colonia-Deutz),

domanda vertente sull'interpretazione della voce 16.02 della tariffa doganale comune (TDC), relativa alla classificazione doganale delle conserve di carni o di frattaglie,

LA CORTE (Prima Sezione),

composta dai signori: A. O'Keeffe, presidente di Sezione, G. Bosco e T. Koopmans, giudici,

avvocato generale: G. F. Mancini
cancelliere: H. A. Rühl, amministratore principale

ha pronunziato la seguente

SENTENZA

In fatto

L'ordinanza di rinvio, lo svolgimento del procedimento, e le osservazioni svolte a norma dell'art. 20 dello statuto della Corte di giustizia della CEE si possono riassumere come segue.

I — Gli antefatti e il procedimento

La ditta Hans Dinter GmbH, attrice nella causa principale, importava pollame dalla Francia nella Repubblica federale di Germania, in particolare scaloppine e arrosti di rollé di tacchino. Durante la lavorazione, queste carni erano state cosparse di un miscuglio di sale e pepe per poter essere vendute come carni «pronte da cuocere». All'atto della loro importazione, le scaloppine e gli arrosti di rollé di tacchino erano già confezionati per la vendita al consumo. A tal fine, essi erano provvisti di un'etichetta che recava, nel caso degli arrosti di tacchino, il testo seguente:

«Arrosto di rollé di tacchino disossato — pronto da cuocere — aromatizzato, congelato a —15 ° ed atto ad essere conservato a tale temperatura sino al ... Prodotto francese, peso 700 grammi».

Secondo la ditta importatrice di tali carni, queste costituivano carni aromatizzate. Pertanto, all'atto dell'immissione in libera pratica, essa la classificava nella sottovoce 16.02 della tariffa doganale comune (TDC):

«altre preparazioni e conserve di carni o di frattaglie».

L'ufficio doganale accoglieva in un primo momento questa classificazione, riscuotendo l'imposta sulla cifra d'affari all'importazione a norma della suddetta voce doganale. Esso non fissava importi compensativi monetari in quanto questi ultimi non si applicano ai prodotti rientranti nella voce 16.02 della TDC. L'ufficio doganale faceva tuttavia prelevare vari campioni della merce importata. Una parte di essi veniva esaminata dal «Zolltechnische Prüf- und Lehranstalt» (istituto di analisi e di studi di tecnica doganale) a Colonia. Quest'ultimo giungeva alla conclusione che il condimento non era percettibile né all'esame organolettico né a quello ottico. Un'analisi supplementare dei campioni rimanenti, effettuata da un consulente tecnico su richiesta della ditta Dinter, dimostrava tuttavia che le scaloppine e gli arrosti di rollé di tacchino potevano qualificarsi come prodotto leggermente condito. Infatti, al microscopio, risultavano particelle di condimento: «chiaramente» per quanto riguardava le scaloppine, «da leggermente a chiaramente» per quanto riguardava gli arrosti.

In base a ciò, l'ufficio doganale principale («Hauptzollamt»), convenuto nella causa principale, riteneva che la merce non potesse costituire «una preparazione» di carne a norma della voce 16.02 della TDC. Di conseguenza, esso classificava il pollame nella voce 02.02:

«Volatili morti da cortile e loro frattaglie, commestibili (esclusi i fegati), freschi, refrigerati o congelati».

Poiché i prodotti classificati nella suddetta voce sono soggetti alla riscossione di importi compensativi monetari, il convenuto pretendeva il pagamento a posteriori di un importo di 7 041,10 DM a tale titolo.

L'attrice proponeva un reclamo contro tale rettifica con esito negativo. Contro il provvedimento di rigetto, essa presentava successivamente un ricorso dinanzi al Finanzgericht di Düsseldorf, in cui faceva valere che, perché sia configurabile un' «altra preparazione» ai sensi della voce 16.02 della TDC, è sufficiente che la carne sia stata effettivamente aromatizzata e che ciò sia dimostrabile in un modo qualsiasi. Il convenuto nella causa principale sostiene invece che la mera aggiunta di sale e pepe non costituisce un «condimento» nel senso corrente del termine.

Il Finanzgericht di Düsseldorf, ritenendo che la controversia sollevasse problemi d'interpretazione di diritto comunitario, con ordinanza 14 giugno 1982, ha deciso, a norma dell'art. 177 del Trattato CEE, di sospendere il procedimento in attesa che la Corte di giustizia si pronunci in via pregiudiziale sulle seguenti questioni:

«1. Se la voce 16.02 della tariffa doganale comune (TDC) debba interpretarsi nel senso che essa comprende anche carne alla quale, secondo determinate ricette, sono stati aggiunti sale e pepe, ma in cui il pepe è rilevabile solo al microscopio, ovvero la carne debba considerarsi "altra preparazione" solo qualora il condimento sia percettibile al gusto.

   Nel caso che la Corte si pronunci per la seconda alternativa:

2. Secondo quali criteri si debba fornire la prova del sapore».

Nella motivazione dell'ordinanza di rinvio, il Finanzgericht precisa di propendere a ritenere che, per aversi un'«altra

preparazione» ai sensi della voce 16.02, è sufficiente che il prodotto sia stato effettivamente condito, indipendentemente dal fatto che tale condimento sia o meno percettibile al gusto. È infatti conforme ai principi generali della tariffa doganale, rifarsi unicamente alle caratteristiche oggettive del prodotto all'atto dell'importazione. Tuttavia, la nozione «altre preparazioni» non è precisata né nella TDC né nelle relative note esplicative. D'altronde, secondo il linguaggio corrente, la nozione «condimento» rappresenta un affinamento del sapore di cibi e carne, e ciò significa che esso dev'essere percettibile al gusto. A ciò, tuttavia, si può opporre che il sapore è un criterio soggettivo, poiché la percezione gustativa varia da un soggetto all'altro.

L'ordinanza di rinvio è stata registrata nella cancelleria della Corte il 1° luglio 1982.

Conformemente all'art. 20 del protocollo sullo Statuto (CEE) della Corte, hanno presentato osservazioni scritte la ditta Hans Dinter GmbH, attrice nella causa principale, con l'avv. U. Feldmann, del foro di Colonia, e la Commissione delle Comunità europee, rappresentata dal sig. R. Wägenbaur, consigliere giuridico, e dal sig. Th. van Rijn, membro del suo servizio giuridico, in qualità di agenti.

Su relazione del giudice relatore, sentito l'avvocato generale, la Corte ha deciso di passare alla fase orale senza procedere ad istruttoria, e di rimettere la causa alla Prima Sezione. Essa ha chiesto tuttavia alla Commissione di fornire spiegazioni su un argomento sollevato dall'attrice nella causa principale.

II — Sintesi delle osservazioni scritte presentate alla Corte

L'*attrice nella causa principale* ritiene che la nozione «altre preparazioni di carne», ai sensi della voce 16.02 della TDC, va interpretata nel senso che include la mera aggiunta di sale e pepe, anche se in dosi rilevabili solo al microscopio, A sostegno di questa tesi, essa fa valere essenzialmente tre argomenti.

In primo luogo, l'attrice osserva che, dalla nota che accompagna il capitolo 16 della TDC, risulta che le carni preparate o conservate con procedimenti diversi da quelli menzionati nel capitolo 2 rientrano nella voce 16.02. Bisogna quindi esaminare anzitutto i procedimenti contemplati nel capitolo 2. I termini ivi impiegati sono in particolare: fresche, refrigerate, congelate, salate, in salamoia, secche o affumicate, cotte e cotte in acqua. Nell'esaminare queste espressioni, l'attrice è giunta alla conclusione che le nozioni usate nel capitolo 2 della TDC si limitano essenzialmente o a qualificare lo *stato* di un prodotto (fresco, refrigerato, congelato, secco), oppure a menzionare dei procedimenti di *conservazione.* Vengono menzionati solo tre procedimenti di preparazione veri e propri, vale a dire l'affumicatura, la cottura o la lessatura. Ora, ne consegue che deve sempre presumersi una preparazione ai sensi della voce 16.02 della TDC, nel caso in cui una merce sia stata trattata con procedimenti diversi dall'affumicatura, dalla cottura o dalla lessatura.

In secondo luogo, l'attrice richiama la lettera della nota esplicativa della Nomenclatura di Bruxelles relativa al capitolo 16.02. Un passo di questa nota recita:

«Le carni e frattaglie di qualsiasi tipo, preparate o conservate con procedimenti diversi da quelli previsti nel capitolo 2, ivi comprese quelle semplicemente ricoperte di pasta o di pane grattugiato (impanate), guarnite o condite (di pepe e sale, ad esempio)».

Tenuto conto della nota esplicativa summenzionata, è, a suo parere, indifferente che il condimento sia consistito in pepe e sale, poiché è sufficiente che sia stato aggiunto un condimento.

Infine, l'attrice richiama la motivazione del regolamento della Commisione 17 dicembre 1976, n. 3092, relativo all'applicazione degli importi compensativi monetari a taluni prodotti del settore della carne bovina (GU n. L 348, pag. 18). Il secondo considerando del suddetto regolamento recita:

«Considerando che, ai fini dell'applicazione della tariffa doganale comune, la semplice aggiunta di condimenti o di altre sostanze a carni fresche, refrigerate o congelate, ha per effetto che queste ultime vengono considerate preparazioni o conserve di carni; (. . .)»;

Questo testo nonché quello dell'art. 1 del suddetto regolamento dimostrano che il legislatore comunitario ritiene sufficiente un condimento semplice, e quindi leggero, della merce per considerarla una preparazione ai sensi della voce 16.02 della TDC.

L'attrice osserva che la prima questione comporta — oltre al problema dell'interpretazione della nozione di «altre preparazioni — un secondo aspetto. Infatti, il giudice a quo vuole anche sapere se il condimento dev'essere dimostrato in base a criteri oggettivi (ad esempio, l'esame al microscopio) o soggettivi (ad esempio, l'esame del sapore). Secondo l'attrice, ai fini della classificazione doganale, ci si può basare solo su criteri oggettivi di analisi. A sostegno di questa tesi, essa osserva che i principi generali in materia di tariffa doganale si rifanno unicamente allo stato oggettivo di una merce all'atto dell'importazione. Oltretutto, ciò è conforme alla costante giurisprudenza della Corte. Inoltre, l'attrice sostiene che lo scopo del diritto comunitario consiste nell'istituire un regime giuridico uniforme nel territorio della Comunità, e che il fatto di basarsi sulla percezione gustativa individuale è in contrasto col suddetto scopo. Infatti, l'applicazione di questo criterio porterebbe ad una diversità di classificazione doganale per la stessa carne condita all'interno della Comunità. Infine, l'attrice fa valere che altri tipi di «preparazione» ai sensi della voce 16.02, menzionati nelle note esplicative di Bruxelles, devono sempre essere stabiliti sulla base di criteri di valutazione oggettivi.

Per quanto riguarda la seconda questione, l'attrice spiega che, a suo avviso, non è necessario risolverla, tenuto conto di quanto affermato sopra. Inoltre, nel modo in cui è stata proposta, la questione non è assolutamente comprensibile: poiché i consumatori degli Stati della Comunità europea non usano mangiare carne cruda, non si può immaginare il consumo della carne di tacchino di cui trattasi nello stato in cui si trova all'atto dell'importazione. L'adottare il sapore come criterio significherebbe quindi in pratica costringere le autorità doganali a cuocere o ad arrostire, ad esempio, i campioni prelevati per l'analisi. Un siffatto procedimento contrasterebbe tuttavia con la regola di classifica-

zione doganale secondo cui la merce dev'essere considerata allo stato in cui si trova all'atto dell'importazione.

L'attrice contesta altresì il fatto di attenersi alla percezione gustativa individuale del doganiere incaricato della classificazione doganale. Ne conseguirebbe una diversità di classificazione doganale per la stessa merce, da parte dei vari uffici doganali. Infatti, bisogna considerare il fatto che nel territorio della Comunità, le percezioni gustative dei doganieri dei vari paesi non sono uniformi.

Alla luce delle considerazioni suesposte, l'attrice ritiene che la prova al sapore del fatto che una merce ha subito un'«altra preparazione» ai sensi della voce 16.02 della TDC può avvenire solo su una merce pronta per il consumo. Essa aggiunge che, se la Corte dovesse ammettere la prova del sapore, la degustazione dovrebbe essere affidata a un gruppo di persone indipendenti ed imparziali, che rappresentino le varie nazioni ed etnie della Comunità. La classificazione doganale si concilierebbe in tal modo con i principi della certezza e della chiarezza del diritto, secondo i quali i cittadini devono sempre essere in grado di conoscere inequivocabilmente i loro diritti ed i loro doveri.

La *Commissione delle Comunità Europee* propone di risolvere la prima questione proposta dal giudice a quo dichiarando che la voce 16.02 della TDC va interpretata nel senso che la carne, cui sono stati aggiunti pepe e sale, può considerarsi «altra preparazione» solo se quest'aggiunta costituisce un condimento percettibile al palato. A sostegno della suddetta interpretazione, essa fa valere essenzialmente due argomenti.

In primo luogo, la Commissione sostiene che, per passare dal capitolo 2 al capitolo 16 della TDC, la carne dev'essere stata sottoposta ad una vera e propria preparazione che modifichi lo stato del prodotto. Questa tesi della Commissione deriva dalla distinzione tra le voci 02.02 e 16.02. Infatti, il capitolo 2 include i volatili commestibili, freschi, refrigerati o congelati, salati o in salamoia, secchi o affumicati. I prodotti sottoposti ad un trattamento più elaborato devono considerarsi preparazioni e devono essere classificati nel capitolo 16. Ciò si verifica ad esempio nel caso in cui essi vengano trasformati in salsicce, o nel caso in cui costituiscano preparazioni non contemplate nel capitolo 2, tipo pasticci, sughi di carne, carne marinata, ecc.

In secondo luogo, la Commissione fa osservare che esiste un nesso immediato tra il condimento ed il sapore. Anche qualora il condimento con pepe e sale dovesse considerarsi una preparazione non contemplata nel capitolo 2, si tratterebbe di stabilire quando sia configurabile un «condimento». Secondo la Commissione, il condimento implica, nel linguaggio corrente, l'aggiunta agli alimenti di spezie atte a valorizzarne il sapore. Di conseguenza, per stabilire se un prodotto è stato o meno condito, si può solo ricorrere a criteri basati sul sapore. Ne consegue che se il condimento non è percettibile al palato, il prodotto non può considerarsi «altra preparazione» ai sensi della voce 16.02 della TDC.

Per quanto riguarda la seconda questione, la Commissione sostiene che l'amministrazione doganale è perfettamente in grado di stabilire con sufficiente obiettività se un prodotto è stato condito. Nel dubbio, si può sempre ricorrere ad un esperto nel settore. Pertanto, essa propone che la Corte voglia dichiarare che la prova del sapore va fornita considerando le possibilità di percezione da parte di un doganiere medio.

III — La fase orale

All'udienza del 13 gennaio 1983, l'attrice nella causa principale, con l'avv. U. Feldmann, e la Commissione delle Comunità europee, rappresentata dal sig. R. Wägenbaur, hanno svolto osservazioni orali.

L'avvocato generale ha presentato le sue conclusioni all'udienza del 3 febbraio 1983.

In diritto

1 Con ordinanza 14 giugno 1982, pervenuta in cancelleria il 1° luglio 1982, il Finanzgericht di Düsseldorf ha sottoposto alla Corte di giustizia delle Comunità europee, a norma dell'art. 177 del Trattato CEE, due questioni pregiudiziali vertenti sull'interpretazione della voce 16.02 della tariffa doganale comune.

2 La causa principale verte sulla questione se l'importazione di talune carni di pollame, descritte come arrosti di rollé di tacchino, potesse dar luogo all'applicazione di importi compensativi monetari. Così sarebbe se, come ha ritenuto il competente ufficio doganale, la merce importata rientrasse nella voce 02.02 della tariffa doganale comune («volatili morti da cortile o loro frattaglie commestibili . . . freschi, refrigerati o congelati»). La ditta importatrice, attrice nella causa principale, ha sostenuto che l'arrosto di tacchino in questione rientrava nella voce 16.02 («altre preparazioni e conserve di carni o di frattaglie»).

3 Secondo le informazioni fornite dall'attrice nella causa principale, all'atto della lavorazione il tacchino era stato leggermente condito con un miscuglio di pepe e sale mentre scorreva su un nastro trasportatore. Il Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt (istituto di analisi e di studi di tecnica doganale) ha tuttavia accertato che il condimento non era percettibile né all'esame organolettico né a quello ottico, e che particelle di condimento erano rilevabili solo al microscopio.

4 Ritenendo che l'interpretazione dell'espressione «altre preparazioni» di cui alla voce 16.02 della tariffa doganale comune fosse dubbia, il Finanzgericht di Düsseldorf, dinanzi al quale pende la causa, ha sottoposto alla Corte di giustizia le due seguenti questioni pregiudiziali:

«1. Se la voce 16.02 della tariffa doganale comune (TDC) debba interpretarsi nel senso che essa comprende anche carne alla quale, secondo determinate ricette, sono stati aggiunti sale e pepe, ma in cui il pepe è rilevabile solo al microscopio, ovvero la carne debba considerarsi "altra preparazione" solo qualora il condimento sia percettibile al gusto.

Nel caso che la Corte si pronunci per la seconda alternativa:

2. Secondo quali criteri si debba fornire la prova del sapore».

5 Dalle note relative al capitolo 16 della tariffa doganale comune si desume che le carni preparate o conservate con procedimenti diversi da quelli contemplati nel capitolo 2 rientrano nella voce 16.02.

6 Il capitolo 2 include le carni di pollame che sono state sottoposte a procedimenti intesi alla loro conservazione. Questo capitolo si riferisce infatti a carni fresche, congelate, salate o in salamoia, secche o affumicate. Il condimento della carne, che non è diretto alla conservazione, non è contemplato tra i suddetti procedimenti.

7 Le note esplicative del Consiglio per la cooperazione doganale, relative alla voce 16.02, confermano che le carni condite, ad esempio con pepe e sale, rientrano nella voce 16.02 e non nel capitolo 2.

8 La Commissione ha sostenuto, nelle osservazioni dinanzi alla Corte, che solo un condimento percettibile al palato potrebbe far si che le carni, cui siano stati aggiunti pepe e sale, vadano considerate «altre preparazioni» ai sensi della voce 16.02. Esiste infatti un nesso immediato tra il condimento ed il sapore, poiché il condimento implica l'aggiunta agli alimenti di spezie atte ad aumentarne il sapore.

9 Questa tesi non può essere accolta. Il valersi di un criterio così soggettivo come il sapore comprometterebbe l'applicazione uniforme della tariffa doganale comune nell'intera Comunità. Il fatto che il condimento abbia lo scopo di influire sul sapore della carne non osta all'impiego, se necessario, dei metodi usuali di classificazione doganale, quale l'analisi di laboratorio.

10 Occorre ricordare in proposito che, secondo la costante giurisprudenza della Corte, il criterio determinante per la classificazione doganale delle merci secondo la tariffa doganale comune va individuato, in via generale, nelle caratteristiche e proprietà oggettive dei prodotti quali vengono presentati per lo sdoganamento.

11 Di conseguenza, occorre risolvere la prima questione dichiarando che la voce 16.02 della tariffa doganale comune va interpretata nel senso che essa comprende pure la carne di pollame cui siano stati aggiunti sale e pepe, anche se il pepe può essere rilevato solo al microscopio.

12 Da questa soluzione discende che la seconda questione è divenuta priva di oggetto.

Sulle spese

13 Le spese sostenute dalla Commissione delle Comunità europee, che ha presentato osservazioni alla Corte, non possono dar luogo a rifusione. Nei confronti delle parti nella causa principale il presente procedimento ha il carattere di un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, cui spetta quindi statuire sulle spese.

Per questi motivi,

LA CORTE (Prima Sezione),

pronunziandosi sulle questioni sottopostele dal Finanzgericht di Düsseldorf con ordinanza 14 giugno 1982, dichiara:

La voce 16.02 della tariffa doganale comune va interpretata nel senso che essa comprende la carne di pollame cui siano stati aggiunti sale e pepe, anche se il pepe può essere rilevato solo al microscopio.

O'Keeffe Bosco Koopmans

Così deciso e pronunziato a Lussemburgo, il 17 marzo 1983.

Il cancelliere

P. Heim

Il presidente della Prima Sezione

A. O'Keeffe

CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE G. FEDERICO MANCINI DEL 3 FEBBRAIO 1983

Signor Presidente,
signori Giudici,

1. Le domande pregiudiziali che vi sono poste in questa causa riguardano il significato dell'espressione «altre preparazioni» di carni contenuta nella voce 16.02 della Tariffa doganale comune (in prosieguo TDC). Il Finanzgericht di Düsseldorf chiede che precisiate la portata di tali parole per poter risolvere una controversia tra un ufficio doganale della Repubblica federale di Germania e la società Dinter, con sede ad Amburgo.

La Dinter importa dalla Francia scaloppine e rollé di tacchino congelati. Durante il processo di lavorazione queste carni scorrono su un nastro trasportatore e vengono cosparse con un miscuglio di sale e di pepe, così da poter essere vendute come pronte per la cottura. Secondo la Dinter, le carni così lavorate devono considerarsi «condite»; rientrano quindi nel concetto di «altre preparazioni» e, all'atto dell'immissione in libera pratica, vanno classificate nella voce 16.02 della TDC. L'Ufficio doganale principale di Colonia-Deutz accolse in un primo tempo tale tesi, riscuotendo di conseguenza la prevista imposta sulla cifra d'affari all'importazione. Fece peraltro prelevare diversi campioni della merce importata, una parte dei quali fu esaminata dallo «Zolltechnische Prüf- und Lehranstalt» di Colonia. La conclusione a cui quest'ultimo giunse fu che «il condimento non è percettibile né all'esame organolettico né a quello ottico».