SENTENZA DELLA CORTE (PRIMA SEZIONE)
DEL 31 MAGGIO 1979 [1]

Ditta Hans Peter Galster contro Hauptzollamt di Amburgo-Jonas (domanda di pronunzia pregiudiziale proposta dal Bundesfinanzhof)

Causa 183/78

Massime

1. *Tariffa doganale comune — Voci doganali — Prodotti «leggermente secchi o leggermente affumicati» ai sensi delle sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa) — Nozione*

2. *Tariffa doganale comune — Voci doganali — Carni congelate ai sensi della voce 02.01 — Nozione*

1. Alla luce delle note esplicative e delle note complementari della Tariffa doganale comune, risulta che il criterio determinante di classificazione per quanto concerne i prodotti «leggermente secchi» o «leggermente affumicati», ai sensi delle sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa) di detta tariffa, non è costituito dal rapporto acqua/proteine della carne di per sé considerata, ma è essenzialmente fondato sull'idoneità della leggera essiccazione o del leggero affumicamento a garantire l'effettiva conservazione della carne.

2. Il termine «congelate» di cui alla voce 02.01 della Tariffa doganale comune comprende non soltanto la carne congelata allo stato fresco, ma anche la carne dapprima leggermente essiccata e successivamente congelata, purché la sua conservazione effettiva e duratura sia dovuta essenzialmente al congelamento.

Nel procedimento 183/78,

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

DITTA HANS PETER GALSTER, Amburgo

e

1 — Lingua processuale: il tedesco.

HAUPTZOLLAMT (Ufficio doganale principale) DI AMBURGO-JONAS,

domanda vertente sull'interpretazione di talune voci della Tariffa doganale comune in relazione alla classificazione doganale di carni suine leggermente essiccate e poi congelate,

LA CORTE (Prima Sezione),

composta dai signori: J. Mertens de Wilmars, presidente di Sezione; A. O'Keeffe e G. Bosco, giudici;

avvocato generale: H. Mayras;
cancelliere: A. Van Houtte,

ha pronunziato la seguente

SENTENZA

In fatto

I — Gli antefatti e la fase scritta del procedimento

1. Nel luglio 1973 da ditta Hans Peter Galster, con sede in Amburgo, esportava in Spagna carne suina (prosciutti non disossati e lombate non disossate).

Sostenendo che si trattava di merce leggermente essiccata, essa chiedeva la restituzione all'esportazione stabilita per le merci di cui alle sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa) della Tariffa doganale comune (in prosieguo: TDC). Le due sottovoci comprendono prodotti «leggermente secchi o leggermente affumicati»: l'una, prosciutti e parti di prosciutto non disossate, l'altra, lombate e parti di lombata non disossate.

Le autorità doganali rifiutavano la restituzione motivando che la merce non era stata conservata mediante essiccazione o affumicamento, bensì mediante congelamento e che era stata esportata congelata. La carne congelata rientra nella voce 02.01: per essa non era contemplata, nel periodo considerato, alcuna restituzione all'esportazione.

Il Finanzgericht di Amburgo, dinanzi al quale l'interessata impugnava il provvedimento di rifiuto, respingera anch'esso la

domanda di restituzione all'esportazione. Esso dichiarava tra l'altro che, per quanto concerne le carni «congelate», una leggera essiccazione è irrilevante rispetto al successivo congelamento. Nel caso in cui la carne parzialmente disidratata mediante leggera essiccazione viene effettivamente conservata mediante congelamento o surgelamento, l'operazione di essiccazione si confonde con il congelamento: il prodotto che ne risulta va classificato, come carne «congelata», sotto la voce 02.01.

La ditta Galster impugnava tale sentenza davanti al Bundesfinanzhof, sostenendo che il Finanzgericht non aveva correttamente interpretato le sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa), poiché il congelamento effettuato dopo la leggera essiccazione non può comportare la classificazione di merci comprese in queste sottovoci sotto la voce 02.01.

Il Bundesfinanzhof, con ordinanza 22 agosto 1978, ha deciso di sospendere il procedimento e di sottoporre alla Corte le seguenti questioni:

«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.

In caso di soluzione negativa di tale questione:

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

2. L'ordinanza di rinvio è pervenuta in cancelleria l'11 settembre 1978.

La ditta Hans Peter Galster, rappresentata dall'avv. K. Landry, e la Commissione delle Comunità europee, rappresentata dal suo consigliere giuridico Peter Kalbe, hanno presentato osservazioni scritte in conformità all'art. 20 dello Statuto (CEE) della Corte die giustizia.

Su relazione del giudice relatore, sentito l'avvocato generale, la Corte ha deciso di attribuire la causa alla Prima Sezione, in forza dell'art. 95 del regolamento di procedura, e di passare alla fase orale senza procedere ad istruttoria.

II — Le osservazioni scritte presentate a norma dell'art. 20 dello Statuto (CEE) della Corte di giustizia

1. La ditta Hans Peter Galster (in prosieguo: «Galster») sostiene, riguardo alla *prima questione*, che la carne congelata di cui alla voce 02.01 è carne che è congelata allo stato fresco: il surgelamento o il congelamento di carni leggermente essiccate non può comportare la modifica della loro classificazione doganale.

Dopo aver ricordato, a sostegno della propria tesi, il punto di vista espresso dallo stesso Bundesfinanzhof nell'ordinanza di rinvio, la Galster osserva che la sua interpretazione è confermata dal testo delle voci di cui trattasi. Il testo della voce 02.01 induce a concludere che, oltre alla carne fresca, essa comprende soltanto la carne fresca sottoposta ad un intenso raffreddamento. La voce 02.06, a sua volta, si riferisce soltanto alla carne il

cui grado di conservabilità è stato aumentato autonomamente mediante uno dei procedimenti menzionati in tale voce. È dunque escluso che la carne leggermente essiccata ai sensi delle sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa) possa, per il fatto di essere stata successivamente refrigerata, essere riclassificata, come carne fresca, sotto la voce 02.01.

Il testo della voce 02.01 obbliga a concludere che il surgelamento o il congelamento della carne non deve e non può comportare la modifica della sua classificazione doganale. Nonostante il congelamento, la carne fresca resta classificata sotto la voce 02.01. Del pari, la carne congelata dopo la cottura rientra nella voce 16.02.

Dopo aver citato, a sostegno di questa interpretazione, le Note esplicative della Tariffa doganale, edite dal Ministero delle finanze della Repubblica federale di Germania (capitolo 2, parte II) ed i pareri emessi, nell'ambito di dette note, sulla voce 16.02 (parte I, paragrafi 10 e 11), la Galster rileva che il congelamento della carne non deve e non può comportare la modifica della classificazione doganale perché si tratta d'un procedimento di conservazione che può essere interrotto in qualsiasi momento. Se il congelamento della carne dovesse comportare la modifica della classificazione, lo scongelamento imporrebbe una nuova modifica: risultato, questo, che dev'essere evidentemente evitato.

Pertanto la carne bovina fresca resta, anche congelata, compresa nella voce 02.01; la carne bovina cotta resta, anche congelata, compresa nella voce 16.02; la carne bovina o suina, preparata ad esempio con pepe e sale, resta, anche congelata, compresa nella voce 16.02. Di conseguenza, la carne leggermente essiccata deve, anche congelata, costituire pur sempre una merce compresa nella voce 02.06.

A sostegno di questa tesi, la Galster produce, in allegato alla sua memoria, due pareri: l'uno dell'Oberfinanzdirektion di Monaco, in data 21 novembre 1973, e l'altro del Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt di Monaco, del 20 giugno 1974.

In riferimento alla *seconda questione*, la Galster osserva che, secondo la nota complementare 3 del capitolo 2 della TDC il rapporto acqua/proteine è determinante per l'interpretazione dell'espressione «leggermente secchi».

Questa nota, dopo aver precisato che la carne leggermente essiccata si distingue dalla carne essiccata per il fatto che il rapporto acqua/proteine è superiore a 2,8, precisa che, per la carne leggermente essiccata, tale rapporto dev'essere inferiore a quello esistente nella carne fresca.

Numerose perizie attestano che il rapporto acqua-proteine nella carne dei suini appena macellati è compreso tra 3,4 e 4 e che la carne suina il cui rapporto acqua/proteine sia inferiore a 3,3 è già considerata leggermente essiccata.

Infine, dalla nota citata si deduce che una leggera essiccazione comporta anche l'incremento del grado di conservabilità, nella misura in cui ciò è normalmente possibile per un prodotto leggermente essiccato (relazione peritale). Naturalmente l'incremento della conservabilità è in questo caso inferiore a quello prodotto da un intenso affumicamento o dal congelamento. Tuttavia, se la conservabilità è rilevante ai fini della classificazione d'un prodotto leggermente essiccato, deve logi-

camente essere sufficiente che tale prodotto presenti il grado di conservabilità normalmente ottenibile mediante un simile trattamento. Diversamente sarebbe necessario un ulteriore trattamento per aumentare il grado di conservabilità, oppure si sarebbe in presenza d'una voce doganale senza contenuto.

2. La *Commissione delle Comunità europee* sottolinea innanzitutto che la carne suina conservata inizialmente mediante uno dei procedimenti (salatura, essiccazione o affumicamento) di cui alla voce 02.06 e successivamente congelata deve essere comunque considerata come una merce rientrante nella voce 02.06.

Nel caso di specie, si tratta tuttavia d'una merce diversa da quella sopra descritta, e cioè di carne che «prima del congelamento è stata appesa per qualche tempo in locali arieggiati e a temperatura moderata».

Il problema particolare relativo al sistema della TDC sollevato nella causa principale, nasce dall'asserzione dell'esportatore, secondo cui le merci in questione sono carni suine «leggermente secche» ai sensi delle sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa), che il successivo congelamento non ha privato di questa caratteristica.

In via di principio, una merce che rientri inizialmente in una voce determinata — come, ad esempio, la voce 02.06 — e che subisca in seguito un ulteriore trattamento conservante, continua ad esser classificata sotto la voce doganale iniziale fintantoché, in conseguenza di tale trattamento, non si trasformi in un prodotto, che, per natura e peculiarità, risponda innegabilmente ai criteri di classificazione sotto un'altra voce.

Nel caso di specie si tratta dunque d'accertare quando le «carni e frattaglie commestibili di qualsiasi specie» debbano essere considerate «secche» ai sensi della voce 02.06, e non possano quindi essere più qualificate carni fresche, conservate mediante congelamento, ai sensi della voce 02.01. Anche se non esistono né definizioni legali né descrizioni valide in via generale della nozione di «carni secche» ai sensi della voce 02.06, il testo e il sistema della nomenclatura nonché le note esplicative forniscono indicazioni utili al riguardo.

Perché una carne sia «secca» ai sensi della TDC, non è sufficiente che la quantità d'acqua in essa contenuta sia stata occasionalmente ridotta in misura irrilevante. Nella tariffa l'«essiccazione» quale metodo di conservazione ha lo stesso rango e lo stesso valore dei termini «refrigerazione», «congelamento», «salatura», «salamoia», e «affumicamento», termini che indicano procedimenti atti a conservare, per scopi diversi, carni «fresche».

La carne è «secca» ai sensi della voce 02.06 quando è stata conservata e protetta, mediante essiccazione, dalla normale alterazione. Le note esplicative della TDC indicano chiaramente che le carni sottoposte ad essiccazione parziale, ma che vengono effettivamente conservate mediante surgelamento, rientrano nella voce 02.01 e non nella voce 02.06. La carne è invece «secca» quando l'operazione d'essiccazione ne ha reso duratura la conservazione, anche in assenza di un ulteriore trattamento di conservazione (come il congelamento).

Non è agevole precisare con una formula valida per tutti i casi il momento in cui quest'effetto di conservazione si produce. Un'indicazione in proposito viene fornita dalla nota complementare 3 del capitolo

2 della TDC, secondo la quale si considerano «leggermente secchi o leggermente affumicati», ai sensi delle voci tariffarie che qui ci interessano, i prodotti in cui il rapporto acqua/proteine della carne è superiore a 2,8. Se ne può dunque dedurre che la carne (fortemente) essiccata deve avere un rapporto acqua/proteine inferiore a 2,8.

In base agli atti non è possibile stabilire se nel caso di specie la merce da classificare abbia raggiunto valori inferiori a questo limite. D'altra parte è provato che, dopo la macellazione, la carne è stata appesa per qualche giorno in locali a temperatura moderata, prima di venir congelata. Questo trattamento rende la carne fresca più tenera e più idonea al consumo, senza tuttavia renderla conservabile, impedendone la normale alterazione. Nel caso in esame, la conservabilità è stata ottenuta soltanto mediante congelamento. Si tratta pertanto di carne congelata del tipo menzionato nelle note esplicative della Comunità relative alla sottovoce 02.06 B I b, secondo le quali le carni parzialmente disidratate, ma la cui effettiva conservazione viene garantita mediante congelamento rientrano (in quanto carni congelate) nella voce doganale 02.01.

Poiché tale è la portata della voce 02.06, ne consegue, per quel che concerne la classificazione doganale delle carni «leggermente secche», che:

— la carne fresca essiccata «leggermente» — e cioé in modo non sufficiente per la sua conservazione — resta compresa nella voce iniziale (02.01);

— una leggera essiccazione non è sufficiente per la classificazione della carne — in quanto carne «secca» — sotto la voce 02.06. La classificazione di carni «leggermente secche» nelle sottovoci 02.06 B I b e 02.06 B I b 5 presuppone invece che esse abbiano subito anche uno degli altri trattamenti di conservazione (ad esempio la salatura) menzionati alla voce 02.06.

La Commissione, prima di concludere, aggiunge che la voce 02.06 contiene attualmente sottovoci specifiche per le carni leggermente essiccate o leggermente affumicate, in quanto, dopo l'adesione dei tre nuovi Stati membri, è apparso necessario definire con maggiore precisione nella TDC, i prodotti del tipo «bacon» (pancetta) che rivestono una particolare importanza per i paesi suddetti. Per questo motivo sono state incluse nella sottovoce 02.06 B II b varietà di pancetta leggermente essiccate o — per conferire loro un determinato sapore — leggermente affumicate, la cui conservazione è stata tuttavia garantita mediante salatura.

In base alle considerazioni che precedono, la Commissione ritiene che le questioni del giudice a quo possano essere così risolte:

«1. II termine "congelate" di cui alla voce doganale 02.01 include le carni fresche immediatamente sottoposte a leggera essiccazione, indi congelate, poiché un'essiccazione leggera ed insufficiente, da sola, a garantire la conservazione, non toglie alla materia prima la sua caratteristica iniziale di carne fresca ai sensi della TDC.

2. L'essiccazione leggera che non comporta la conservazione duratura della carne, non può implicare di per sé la classificazione sotto la voce doganale 02.06.

3. Costituiscono carni "leggermente secche" ai sensi delle sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa) solo le carni sottoposte ad essiccazione parziale e rese conservabili mediante uno dei procedimenti di conservazione contemplati alla voce doganale 02.06 (salatura, salamoia, affumicamento). Soltanto dopo aver subito un ulteriore trattamento del genere

la carne "leggermente secca" perde il carattere di carne fresca ai sensi della voce doganale 02.01».

III — Fase orale

All'udienza dell'8 febbraio 1979, la ditta Hans Peter Galster e la Commissione delle Comunità europee hanno svolto osservazioni orali.

Il dibattimento è stato riaperto il 5 aprile 1979 essendo intervenuta una modifica nella composizione della Sezione.

Nel corso di quest'udienza la ditta Hans Peter Galster e la Commissione delle Comunità europee si sono richiamate alle osservazioni orali svolte nella precedente udienza dell'8 febbraio 1979.

L'avvocato generale ha presentato le sue conclusioni nel corso di quest'udienza.

In diritto

1 Con ordinanza 22 agosto 1978, pervenuta in cancelleria l'11 settembre 1978, il *Bundesfinanzhof* ha sottoposto a questa Corte, a norma dell'art. 177 del Trattato CEE, due questioni vertenti sull'interpretazione di alcune disposizioni della TDC in relazione alla classificazione doganale di carni fresche congelate.

2 Dette questioni sono state sollevate nell'ambito di una controversia sorta tra le autorità doganali e un esportatore tedesco circa la classificazione doganale di prosciutti e lombate di suino non disossate, rese «leggermente secche» e successivamente «congelate» per l'esportazione.

3 L'esportatore sostiene che queste merci devono essere classificate sotto le sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I 5 aa), mentre le autorità doganali assumono che esse rientrano nelle sottovoci 02.01 A III a 2 e 02.01 A III a 4.

4 Per ottenere chiarimenti circa i criteri da applicarsi per la classificazione doganale delle merci di cui trattasi, il *Bundesfinanzhof* ha sottoposto a questa Corte le seguenti 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.

In caso di soluzione negativa di tale questione:

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

5 Con dette questioni si chiede in sostanza se ed in quale misura la voce 02.01 della TDC, comprenda prodotti, come quelli di cui alle sottovoci 02.06 B I b 3 aa e 5 aa), dapprima «leggermente» essiccati e successivamente «congelati».

6 La voce 02.01 della TDC concerne le «carni e frattaglie commestibili ... fresche, refrigerate o congelate», tra cui i prosciutti e le lombate non disossate menzionate alle sottovoci 02.01 A III a 2 e 02.01 A III a 4.

7 La voce 02.06 concerne invece le carni salate e le carni essiccate o affumicate. Nella maggior parte delle sue sottovoci, si distingue tra carni normalmente essiccate o affumicate e carni che lo sono soltanto «leggermente».

8 In particolare, i prosciutti e le lombate non disossati «leggermente secchi» o «leggermente affumicati» sono contemplati alle sottovoci 02.06 B I b 3 aa) e 02.06 B I b 5 aa).

9 Le Note complementari della TDC relative al capitolo 2 dispongono, al n. 3, che «ai sensi delle sottovoci 02.06 B I b 3 aa, ... 5 aa) ..., 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».

10 Questa precisazione permette di classificare sotto la sottovoce 02.06 B I b relativa alle carni essiccate o affumicate, i prodotti con un rapporto acqua/proteine eguale od inferiore a 2,8. Essa tuttavia non fornisce nessun criterio determinante per la classificazione leggera o leggero affumicamento, specialmente quando si tratta di prodotti aventi un rapporto acqua/proteine sensibilmente superiore a 2,8.

11 Il fatto che il prodotto sia stato sottoposto a leggera essiccazione o a leggero affumicamento non può pertanto essere considerato come criterio di classificazione di tutti i prodotti parzialmente disidratati.

12 D'altro canto, nelle Note esplicative della TDC relative alla sottovoce 02.06 B I b si dichiara, all'ultimo capoverso, che «le carni parzialmente disidratate, ma la cui conservazione effettiva è garantita mediante congelamento o surgelamento rientrano nella voce 02.01».

13 Alla luce di queste Note esplicative e delle note complementari citate, risulta che il criterio determinante di classificazione per quanto concerne i prodotti «leggermente secchi» o «leggermente affumicati» non è costituito, secondo la tariffa doganale comune, dal rapporto acqua/proteine nella carne, isolatamente considerato, ma è essenzialmente fondato sulla idoneità della leggera essiccazione o del leggero affumicamento a renderer la carne effettivamente conservabile.

14 I prodotti parzialmente disidratati mediante leggera essiccazione o leggero affumicamento rientrano infatti nella voce 02.01, relativa alle carni fresche congelate, qualora la loro conservazione effettiva sia dovuta non alla disidratazione parziale della carne, bensì al congelamento.

15 È compito del giudice nazionale stabilire, per questi prodotti, se ed in qual misura la conservazione duratura della carne, atta ad impedirne la normale alterazione, sia assicurata mediante leggera essiccazione o leggero affumicamento o se invece sia essenzialmente garantita mediante congelamento.

16 Le questioni sottoposte a questa Corte vanno pertanto risolte nel senso che il termine "congelate" di cui alla voce 02.01 della TDC comprende non soltanto la carne congelata allo stato fresco ma anche la carne dapprima leggermente essiccata e successivamente congelata, purché la sua conservazione effettiva e duratura sia dovuta essenzialmente al congelamento.

Sulle spese

17 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 costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, cui spetta quindi pronunziarsi sulle spese.

Per questi motivi,

LA CORTE (Prima Sezione),

pronunziandosi sulle questioni sottopostele dal Bundesfinanzhof con ordinanza 22 agosto 1978, dichiara:

Il termine «congelate» di cui alla voce 02.01 della Tariffa doganale comune comprende non soltanto la carne congelata allo stato fresco, ma anche la carne dapprima leggermente essiccata e successivamente congelata, purché la sua conservazione effettiva e duratura sia dovuta essenzialmente al congelamento.

Mertens de Wilmars O'Keeffe Bosco

Così deciso e pronunziato a Lussemburgo, il 31 maggio 1979.

Il cancelliere

A. Van Houtte

Il presidente della Prima Sezione

J. Mertens de Wilmars