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».

Decidendo su un primo reclamo della Dinter, tuttavia, l'ufficio doganale la modificò. Ferma l'impercettibilità del condimento agli esami organolettico ed ottico e stabilito che la carne non emanava odore di spezie, esso ammise che particelle di condimento erano, se pur molto debolmente, distinguibili.

Successivamente, una perizia supplementare dei restanti campioni, effettuata da un consulente tecnico su richiesta della Dinter, dimostrò che le scaloppine e i rollé di tacchino potevano definirsi prodotto «leggermente condito». Al microscopio, infatti, risultavano particelle di condimento «chiaramente distinguibili per quanto riguarda le scaloppine» e «da debolmente a facilmente distinguibili (secondo i differenti pezzi di carne) per quanto concerne i rollé». Ma questi risultati non cambiarono la situazione. L'ufficio doganale ritenne che la merce non configurasse un'«altra preparazione» a termini della voce 16.02 affermando che la mera aggiunta di sale e di pepe non costituisce condimento se non quando sia percettibile al gusto. Le carni di tacchino, perciò, vennero inquadrate nella voce 02.02 che si riferisce ai «volatili morti da cortile e loro frattaglie, commestibili (esclusi i fegati), freschi, refrigerati o congelati». A differenza di quanto avviene per la voce 16.02, questa classificazione implica la riscossione di importi compensativi monetari, che l'ufficio doganale richiese nella misura di 7 141,10 DM.

A questo punto la società Dinter propose un secondo reclamo che ebbe esito negativo. Richiesto di annullare il relativo provvedimento, il Finanzgericht di Düsseldorf, IV Sezione, con ordinanza 14 giugno 1982, iscritta a ruolo il 1° luglio 1982, ha sospeso il procedimento e ha domandato alla nostra Corte, in base all'articolo 177 Trattato CEE, di pronunciarsi su due quesiti.

2. Nel primo quesito il giudice tedesco vi chiede se «la voce 16.02 della Tariffa doganale comune — TDC — deve interpretarsi nel senso che comprende anche carne alla quale, secondo ricette predisposte, sono stati aggiunti sale e pepe, ma in cui il pepe è rilevabile solo al microscopio, ovvero la carne deva considerarsi "altra preparazione" solo qualora le spezie aggiunte siano percepibili al gusto.».

Questa domanda ne contiene in realtà due: intesa, l'una, a stabilire che cosa s'intenda per «altre preparazioni» di carne secondo la voce 16.02; rivolta, l'altra, a individuare un criterio per la prova del condimento. Aggiungo che le circostanze da cui è sorto il problema sottoposto alla Corte suggeriscono di prendere in considerazione anche la voce 02.02. Il giudice nazionale — è vero — si riferisce direttamente alla sola voce 16.02; tuttavia, per risolvere una controversia che coinvolge due voci vicine ed entrambe in astratto impiegabili per la classificazione di un certo prodotto, può essere necessario identificare il contenuto dell'una in rapporto a quello dell'altra.

3. Comincio quindi con l'analizzare il contenuto delle posizioni tariffarie in alternativa. La voce 16.02, ho già detto, comprende le «altre preparazioni e conserve di carni o di frattaglie». D'altra parte, secondo la nota che figura in calce al capitolo 16 della TDC, sono escluse da questo capitolo le carni preparate o conservate, per quanto qui interessa, coi metodi previsti dal capitolo 2. Ne viene

che, per interpretare la posizione tariffaria 16.02, è opportuno circoscrivere negativamente il suo campo d'applicazione, con riferimento appunto ai procedimenti di preparazione o di conservazione menzionati nel detto capitolo. Disattendendo le osservazioni presentate alla Corte, si può invece prescindere dai due procedimenti contemplati nel capitolo 3 (cottura e lessatura). Essi riguardano infatti preparazioni non di carni, ma di pesci, crostacei e molluschi.

Il capitolo 2 (posizioni 02.02, 02.03, 02.05, 02.06) comprende le carni di volatili commestibili, presentate fresche (cioè allo stato naturale), refrigerate, congelate, salate, in salamoia, secche o affumicate. I procedimenti da esso previsti si limitano cioè a qualificare lo stato di un prodotto (fresco, refrigerato, congelato, secco) o si riferiscono a metodi vuoi di conservazione delle merci (salate, in salamoia), vuoi di preparazione vera e propria (affumicatura). Sulla base della citata nota al capitolo 16, dunque, non si può dubitare che, quando ci si trovi di fronte a una preparazione di carne diversa dall'affumicatura, la merce va considerata un'«altra preparazione» e conseguentemente inquadrata sotto la voce 16.02. Nella specie, alla carne di tacchino risulta aggiunto un miscuglio di sale e di pepe: il che ne fa sicuramente una preparazione diversa da quelle contemplate al capitolo 2 della TDC. Come ho appena detto, l'aggiunta di sale è prevista da tale capitolo per una migliore *conservazione* della merce. Nel nostro caso, invece, il sale è aggiunto a mo' di *condimento;* e, a parte ciò, non c'è dubbio che l'addizione di pepe costituisca un «quid novi et pluris» rispetto ai procedimenti enumerati nel capitolo 2.

Quest'interpretazione, difesa dall'attrice nella causa principale, muove da un confronto testuale, e a mio avviso del tutto corretto, fra le posizioni tariffarie in alternativa. La Commissione ve ne propone un'altra. Essa sostiene che, per classificare una merce nella voce 16.02, il prodotto dev'essere sottoposto a un trattamento più elaborato e tale da modificare le sue caratteristiche oggettive. La tesi si basa, mi sembra, su una lettura d'assieme del capitolo 16 e sull'osservazione che esso si occupa, per lo più, di carni «trasformate» (ad esempio, salsicce, estratti o sughi). Ma lettura e osservazione sono frettolose. Le merci enumerate nel capitolo 16 comprendono, sì, i prodotti trasformati a cui pensa la Commissione; includono, tuttavia, anche le «altre preparazioni» di carni. E di queste ultime, come s'è osservato, fanno parte le carni «condite» (ad esempio, con l'aggiunta di sale e di pepe).

4. L'interpretazione che accolgo trova una prima, esplicita conferma nelle note esplicative al capitolo 16.02 della «Nomenclatura per la classificazione delle merci nella tariffa doganale» emanata il 15 dicembre 1950 e meglio nota come «Nomenclatura di Bruxelles». Alla relativa Convenzione aderiscono tutti gli Stati membri e la stessa Tariffa doganale comune è ricalcata su di essa. Le note a cui ho alluso, redatte dal Consiglio di cooperazione doganale, mirano a definire l'ambito di applicazione delle varie voci. È perciò opportuno richiamarle

ogniqualvolta la classificazione sia incerta: voi stessi, del resto, avete affermato nella sentenza 8 dicembre 1970, causa 14/70, Deutsche Bakels, Raccolta 1970, pag. 1001, che, in difetto di note esplicative comunitarie, esse costituiscono un elemento rilevante per l'interpretazione della TDC.

Si legga allora la nota alla voce 16.02. Se ciò che ho premesso è esatto, quest'ultima include «le carni o 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)*» (Note al capitolo 16, doc. NE/NJ 35, febbraio 1982, pag 110 b, mio corsivo). Che la carne «condita» vada inquadrata nella voce 16.02, e non nella 02.02, sembra dunque certo.

Di ciò in qualche modo si rende conto la stessa Commissione delle Comunità. Non ne trae però le ovvie conseguenze. Al contrario, raccogliendo l'opinione dell'Ufficio doganale tedesco, essa cerca di persuaderci che, nel linguaggio corrente, per «condimento» s'intende l'aggiunta agli alimenti di spezie atte a valorizzarne il sapore. Decisivo, insomma, sarebbe quest'ultimo, nel senso che se il condimento — sia o non sia identificabile al microscopio — è impercettibile al gusto, la merce non può essere considerata «altra preparazione» ai sensi della voce 16.02.

Sul criterio gustativo mi riservo di prendere posizione quando tratterò dei metodi per la prova del condimento. Ma già ora è impossibile non rilevare la contraddittorietà della tesi che sostiene la Commissione, almeno se la si valuti globalmente. La Commissione, ricordo, aveva affermato che un'«altra preparazione» sussiste là dove, e solo là dove, risultino modificate le caratteristiche oggettive del prodotto. Ora non si comprende perché al prodotto che c'interessa non deva applicarsi lo stesso giudizio. Insipide o saporite , piccanti o no, le scaloppine e i rollé di tacchino restano scaloppine e rollé di tacchino; salandole e pimentandole più abbondantemente, non le si trasforma certo in salsicce, estratti o sughi di carne. In altri termini — e, beninteso, ai fini della classificazione doganale — la misura del condimento è irrilevante. D'altro lato, né la TDC né la Nomenclatura di Bruxelles né le note esplicative contengono criteri specifici che permettano di determinare con esattezza quella misura o il punto a partire dal quale il prodotto deva considerarsi condito.

5. Un ulteriore elemento, che mi pare confermi la fondatezza della tesi qui accolta, è desumibile dal regolamento CEE della Commissione 3092/76 (17 dicembre 1976) sull'applicazione degli importi compensativi monetari a taluni prodotti nel settore della carne bovina (GU L 348, pag. 18). Come accade al tacchino, la carne bovina — fresca, refrigerata o congelata — viene classificata nel capitolo 2 della TDC e sottoposta al regime degli importi. Ove sia condita, invece, essa rientra nel capitolo 16.

Prima che entrasse in vigore il regolamento, a questo prodotto — intendo la carne «condita» — gli importi compensativi non si applicavano col risultato di incentivarne la preparazione per eludere la disciplina relativa alla carne fresca. Da qui un artificiale sviluppo dei suoi scambi e un evidente pericolo per il livello dei prezzi negli Stati membri interessati. La Commissione, che in questo settore ha un ampio potere discrezionale, finì pertanto con l'assoggettarlo al regime della compensazione monetaria. Ma, nell'uniformare il trattamento tariffario riservatogli a quello della carne fresca, essa si guardò bene dal prendere in considerazione la misura del condimento. L'articolo 1 del regolamento 3092/76 statuisce infatti nel modo seguente: «Negli scambi intracomunitari, ai prodotti freschi, refrigerati o congelati, non tritati, che rientrano nella sottovoce 16.02.B III b) 1 della TDC e che non possono essere classificati al capitolo 2 della stessa a causa della *semplice aggiunta di condimenti (per esempio pepe e sale)* o a causa dell'aggiunta di altre sostanze (per esempio olio, verdure, farine), si applicano gli importi compensativi monetari applicabili ai prodotti analoghi privi di tali condimenti o aggiunte, che rientrano nella sottovoce 02.01 A II della tariffa» (mio corsivo).

In risposta a una domanda formulata dalla Corte con lettera del 24 novembre 1982 e intesa a conoscere se il criterio usato per considerare «condita» la carne bovina fosse applicabile anche alla carne di tacchino, la Commissione ha enunciato una tesi che non mi pare affatto convincente. In sostanza, essa distingue tra «semplice aggiunta di condimento» e «condimento leggero». Solo nel primo caso si avrebbe un'«altra preparazione» ai sensi del capitolo 16. Ma i termini della distinzione sono incommensurabili. Nel linguaggio d'ogni giorno, infatti, «semplice aggiunta di condimento» vuol dire che alla carne, non importa se di bue o di tacchino, si uniscono ingredienti destinati ad accrescerne il sapore. Punto e basta. La misura del condimento, il fatto che esso sia ricco o leggero, sono estranei alla mente di chi pronunzia la frase.

La conclusione è ovvia: per aversi un' «altra preparazione» secondo la voce 16.02 basta che alla carne di tacchino sia stato effettivamente aggiunto un condimento. Si tratta — non esito ad ammetterlo — di un risultato poco soddisfacente perché il sistema da cui lo si desume è privo di razionalità ed è suscettibile di dar luogo ad abusi nell'applicazione degli importi compensativi e ad alterazioni nei flussi commerciali; onde sarebbe auspicabile che, com'è accaduto nel settore della carne bovina, il regime della compensazione fosse esteso anche alla carne di tacchino «condita». Ma tant'è: «hoc iure utimur» e, a sua stregua, la soluzione di cui ho detto è obbligata.

6. Il giudice di rinvio — ho ricordato all'inizio — si chiede altresì come vada provata la presenza del condimento e, in particolare, se alla prova devano presiedere criteri oggettivi o soggettivi. La risposta mi sembra assai semplice. Per garantire la certezza del diritto — che qui si traduce nell'interese a metodi di valutazione chiari, applicabili senza difficoltà e fondati su elementi di agevole controllo

— avete ripetutamente affermato che la classificazione delle merci nel quardo della TDC va effettuata sulla base delle loro caratteristiche e proprietà oggettive, quali si presentano all'atto dello sdoganamento (sentenze 23 marzo 1972, causa 36/71, Henck, Raccolta 1972, pag. 187 e ss.; 22 novembre 1973, causa 128/73, Past, Raccolta 1973, pag. 1277 e ss.; 29 maggio 1974, causa 185/73, König, Raccolta 1974, pag. 607 e ss.; 10 dicembre 1975, causa 53/75, Vandertaelen, Raccolta 1975, pag. 1647 e ss.; 18 febbraio 1976, cause riunite 98 e 99/75, Carstens, Raccolta 1976, pag. 241 e ss.; 16 ottobre 1976, causa 38/76 Industriemetall Luma, Raccolta 1976, pag. 2027 e ss.; 8 dicembre 1977, causa 62/77, Carlsen, Raccolta 1977, pag. 2343 e ss.). Il rigore di questo principio è stato attenuato solo in due ipotesi: quando il prodotto non si presta, per le sue caratteristiche obiettive, ad essere distinto da un prodotto diverso (così le renne selvatiche che, una volta macellate, non sono discernibili dalle renne domestiche: sentenza 12 dicembre 1973, causa 149/73, Witt, Raccolta 1973, pag. 1587 e ss.) e quando il ricorso a un metodo soggettivo è imposto dalla stessa TDC (trattamento percettibile a occhio nudo: sentenza 30 settembre 1982, causa 317/81, Howe & Bainbridge, non ancora pubblicata).

Osservo ancora che, proprio con riferimento alla classificazione tariffaria delle carni, la TDC, nella nota complementare n. 3 al capitolo 2, utilizza un criterio oggettivo. Mi riferisco alla nozione di «carni leggermente seccate» o «leggermente affumicate». In linea di principio, nulla avrebbe impedito di fondarla sul gusto; per contro, il disposto citato la definisce in base al rapporto tra acqua e proteine.

Sostenere perciò, come fa la Commissione, che la carne di cui alla nostra controversia va apprezzata a stregua del gusto è sicuramente un errore. L'adozione di un simile criterio costituirebbe innanzitutto una deroga immotivata ad un sistema che si fonda su metodi obiettivi di valutazione. Si tradurrebbe poi inevitabilmente — e lo dimostra il trattamento fatto, dagli Uffici doganali tedeschi, proprio alla carne di tacchino «condita» — in un'inammissibile differenza di classificazione tariffaria nell'ambito della Comunità. Com'è noto dal tempo dei tempi, infatti, la reazione al sapore è quanto di più variabile vi sia perché ogni individuo ha una sua generale attitudine gustativa e una particolare sensibilità per quanto concerne la percezione delle spezie. Siamo insomma all'antitesi delle regole comunitarie che in questo come in altri settori mirano senza dubbio a istituire un sistema uniforme.

Ma c'è di più. In materia di classificazione doganale avete dato la preferenza al criterio che risulti meglio «praticabile» (sentenza 20 ottobre 1977, causa 29/77, Roquette, Raccolta 1977, pag. 1835). Ebbene, mi sembra evidente (e lo ha ammesso la stessa Commissione nel corso della procedura orale) che l'inquadramento tariffario delle carni in questione può essere operato secondo praticabilissimi criteri obiettivi. Cito i più ovvi: le indicazioni fornite dall'etichetta, che sono da presumere veritiere fino a prova contraria, e l'analisi chimica o microscopica da parte di un laboratorio specializzato.

7. Per la classificazione della carne di tacchino «condita» nella voce doganale 16.02 la prova del condimento va dunque

fatta sulla scorta di criteri oggettivi e con esclusione del ricorso al gusto. Cade così implicitamente la seconda domanda del Finanzgericht che, come si ricorderà, era intesa a determinare «secondo quali criteri si deva fornire la prova del sapore».

Anche ad essa, tuttavia, dedicherò qualche rilievo per le conferme che se ne possono trarre circa la fondatezza del metodo oggettivo nella prova del condimento. La Commissione sostiene che l'Amministrazione doganale è perfettamente in grado di stabilire se la merce risulti «condita» e vi propone di affermare che «la prova gustativa va fornita, tenuto conto delle possibilità di percezione da parte di un funzionario medio delle dogane».

Ebbene, quest'opinione dev'essere respinta nel modo più netto per due ordini di motivi. Sul primo mi sono già soffermato: la sensibilità gustativa è un criterio troppo dipendente dalla geografia, dalla fisiologia e dall'antropologia (penso alle abitudini alimentari) per essere affidabile. Come prova il trattamento tariffario tedesco a cui testé ho fatto cenno, esso può dare risultati diversi all'interno dello stesso Stato membro e sicuramente li dà nell'insieme della Comunità. Né si dica che, ai fini di una classificazione doganale uniforme, è possibile impiegare il concetto di gusto «medio» dei cittadini comunitari. Una tesi del genere sarebbe assurda; com'è assurda o impraticabile per la sua macchinosità la tesi sostenuta in subordine dalla Dinter secondo cui, escluso che vi provveda il doganiere medio, la prova gustativa andrebbe affidata a un gruppo di persone indipendenti che rappresentino le diverse etnie della Comunità.

Secondo argomento. I cittadini comunitari hanno la forse bizzarra, ma annosa e consolidata, abitudine di mangiare le loro scaloppine e i loro rollé di tacchino arrostiti o comunque cotti. Crudi e congelati, come si presentano allo sdoganamento, quei cibi non stuzzicherebbero il più famelico o il più rustico di loro. Per apprezzarne il sapore, dunque, il doganiere medio in cui confida la Commissione si vedrebbe costretto a cuocere la carne; e ciò violerebbe il principio generale in materia di classificazione tariffaria che vuole la merce apprezzata nello stato in cui si trova quando la si sdogana.

Recentemente, d'altronde, vi si è chiesto di ricorrere alla capacità percettiva del doganiere medio o dei periti. Si trattava di interpretare una nota della TDC riguardante «tessuti impregnati, spalmati o ricoperti di derivati dalla cellulosa» che prevede — l'ho già detto — il criterio della percezione ad occhio nudo. Alla domanda avete risposto che, sebbene «la Tariffa doganale comune costituisca un atto di diritto comunitario che dev'essere interpretato in modo uniforme in tutti gli Stati membri, la sua applicazione è affidata agli Stati stessi». Spetta perciò a questi ultimi «designare le autorità e le persone incaricate di procedere alla classificazione doganale delle merci nonché decidere sulla preparazione delle stesse in modo da consentir loro di svolgere correttamente tale compito» (sentenza 30 settembre 1982, causa 317/81, citata, punti 16 e 17 della motivazione).

8. In conclusione, propongo alla Corte di rispondere alla domanda di interpretazione formulata dal Finanzgericht di Düsseldorf, con ordinanza 14 luglio 1982, a norma dell'articolo 177 Trattato CEE, nel modo seguente:

La nozione «altre preparazioni» di carni di cui alla voce doganale 16.02 della Tariffa doganale comune va interpretata come inclusiva della carne «condita», ad esempio mediante l'aggiunta di sale e di pepe; ciò anche se la presenza degli ingredienti impiegati per il condimento sia rilevabile solo mediante microscopio.