RELAZIONE D'UDIENZA
presentata nella causa C-324/89 *

I — Antefatti e procedimento

A — *Gli antefatti e il contesto normativo*

Nel 1984, la Nordgetränke ha fatto mettere in libera pratica nella Comunità una purea di albicocche proveniente dall'Argentina.

Detta purea di albicocche viene ottenuta pressando in un setaccio la polpa di frutta ed è poi riscaldata in un concentratore sotto vuoto fino a raggiungere il punto di ebollizione per 10-30 secondi. Tale processo mira a ridurre il volume del prodotto mediante evaporazione dell'acqua in esso contenuta in modo da facilitarne il trasporto. La purea è densa, ha colore giallastro ed ha odore di albicocca.

Lo Hauptzollamt Hamburg-Ericus (in prosieguo: lo « Hauptzollamt ») ha inizialmente classificato detta purea nella voce 20.06 della Tariffa doganale comune [nella versione di cui al regolamento (CEE) n. 3333/83, GU L 313 del 14 novembre 1983] secondo la dichiarazione della Nordgetränke. Con decisione rettificativa 20 marzo 1984, lo Hauptzollamt l'ha poi classificata nella voce 20.05, esigendo dalla ditta Nordgetränke i dazi doganali ed il prelievo supplementari.

La voce 20.05 riguarda le « puree e paste di frutta, gelatine, marmellate, ottenute mediante cottura, anche con aggiunta di zuccheri » mentre la voce 20.06 contempla le « frutta altrimenti preparate o conservate, anche con aggiunta di zuccheri o di alcole ».

Dopo aver proposto infruttuosamente opposizione davanti allo Hauptzollamt e ricorso davanti al Finanzgericht, la Nordgetränke ha adito in cassazione (« Revision ») il Bundesfinanzhof.

Il Bundesfinanzhof dubita che la voce 20.05 possa essere presa in considerazione nel caso di specie. L'ebollizione sarebbe infatti insufficiente a costituire una cottura ai sensi della Tariffa doganale comune. Questo punto di vista s'imporrebbe tanto più che le note esplicative sulla nomenclatura combinata relative all'attuale voce 20.07 [regolamento (CEE) della Commissione 21 settembre 1988, n. 3174, GU L 298, pag. 1], analoga nella parte essenziale alla voce 20.05, richiedono una cottura prolungata. Questa voce riguarda infatti le « confetture, gelatine, marmellate, puree e paste di frutta, ottenute mediante cottura, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti ».

Secondo il Bundesfinanzhof, qualora venisse deciso di escludere la voce 20.05, il prodotto dovrebbe essere classificato nella voce 20.06

* Lingua processuale: il tedesco.

piuttosto che nella voce 20.07 o nella voce 08.10. Queste due ultime voci comprendono i « succhi di frutta (compresi i mosti di uva) o di ortaggi, non fermentati, senza aggiunta di alcole, anche addizionati di zuccheri » e le « frutta, anche cotte, congelate, senza aggiunta di zuccheri ».

3) In caso di soluzione negativa della questione n. 2:

sotto quale altra voce della Tariffa siano da classificare dette merci ».

B — *Le questioni pregiudiziali*

Dato che l'esito della controversia è direttamente connesso all'interpretazione della Tariffa doganale comune, il Bundesfinanzhof, con ordinanza 7 settembre 1989, ha deciso di sospendere il procedimento e di sottoporre alla Corte di giustizia, a norma dell'art. 177 del Trattato, le seguenti questioni pregiudiziali:

« 1) Se la Tariffa doganale comune (1984) vada interpretata nel senso che una purea di albicocche ottenuta pressando la polpa di frutta in un setaccio e portata al punto di ebollizione per un massimo di trenta secondi in un concentratore sotto vuoto sia classificabile sotto la voce doganale 20.05 C, come purea di frutta ottenuta mediante cottura.

2) In caso di soluzione negativa della questione n. 1:

se l'interpretazione della Tariffa doganale consenta di classificare i prodotti sopra descritti nella voce doganale 20.06 B, come " frutta altrimenti preparate o conservate ".

C — *Il procedimento davanti alla Corte*

L'ordinanza del Bundesfinanzhof è stata registrata nella cancelleria della Corte il 23 ottobre 1989.

A norma dell'art. 20 del Protocollo sullo Statuto della Corte di giustizia delle Comunità europee, hanno presentato osservazioni scritte il 29 gennaio 1990 la ditta Nordgetränke GmbH & Co. KG, ricorrente nella causa principale, con l'avv. Yahnke, e il 26 gennaio 1990 la Commissione, rappresentata dal sig. J. Sack, membro del servizio giuridico, in qualità di agente, e dalla sig. ra R. Kubicki, dipendente del ministero della Giustizia della Repubblica federale di Germania messa a disposizione del servizio giuridico della Commissione nell'ambito degli scambi con gli uffici nazionali.

Su relazione del giudice relatore, sentito l'avvocato generale, la Corte ha deciso di passare alla fase orale senza procedere ad istruttoria.

Con ordinanza 20 settembre 1990, la Corte ha deciso, a norma dell'art. 95, nn. 1 e 2, del regolamento di procedura, di rimettere la causa alla Prima Sezione.

II — Osservazioni scritte presentate alla Corte

Secondo la *Nordgetränke*, la purea di albicocche non rientra nella voce 20.05, bensì nella voce 20.07.

La Nordgetränke sostiene, anzitutto, che la purea di albicocche controversa non corrisponda alla descrizione dei prodotti menzionati nella voce 20.05, quale risulta dal suo testo. In primo luogo, la tecnica della concentrazione sotto vuoto utilizzata nel caso di specie non può essere equiparata ad un processo di cottura ai sensi di detta voce: tale processo implica, infatti, una modifica, sotto l'azione del calore, delle sostanze base di cui si compone il prodotto allo scopo di renderlo direttamente commestibile. Orbene, nel presente caso sottoposto alla Corte, non soltanto questa trasformazione chimica non avviene, ma inoltre l'aumento della temperatura mira unicamente a produrre l'evaporazione dell'acqua contenuta nella frutta in modo da facilitarne il trasporto. In secondo luogo, la purea di frutta, dato che è semplicemente ridotta, non è, nel senso proprio del termine, *ottenuta* mediante un processo di cottura. Il termine « ottenuta » utilizzato dalla voce 20.05 fa pensare, infatti, alla comparsa di un prodotto nuovo, fenomeno che non si verifica nel caso di specie.

La Nordgetränke rileva, poi, che la purea di albicocche non presenta la caratteristica comune ai diversi prodotti — paste di frutta, marmellate, gelatine — menzionati alla voce 20.05. In questi preparati, la frutta, a causa della prolungata esposizione al calore, subisce una trasformazione chimica tale che essa non ha più niente in comune con il prodotto base. Nel caso della purea di albicocche, al contrario, non vi è né esposizione prolungata al calore né modifica della natura chimica del prodotto.

Secondo la Nordgetränke, il requisito consistente nella trasformazione del prodotto risulta, inoltre, dal raffronto delle voci 20.05 e 20.06 della Tariffa doganale comune. Pur non esigendo l'ottenimento di un prodotto nuovo, quest'ultima voce presuppone, quanto ad essa, la trasformazione qualitativa delle merci che essa comprende: deperibili in origine, tali prodotti devono avere acquisito la conservabilità grazie ad un trattamento termico.

D'altra parte, tre regolamenti ostano alla classificazione del prodotto nella voce 20.05: il regolamento (CEE) del Consiglio 22 dicembre 1986, n. 4115, relativo all'importazione nella Comunità di prodotti agricoli originari della Turchia (GU L 380, pag. 16), il regolamento (CEE) del Consiglio 16 giugno 1986, n. 1910, recante apertura, ripartizione e modo di gestione di un contingente tariffario comunitario di polpa di albicocche, della sottovoce ex 20.06 B II c) 1 aa) della Tariffa doganale comune, originarie della Turchia (GU L 165, pag. 4), e il regolamento (CEE) del Consiglio 16 marzo 1987, n. 802 (GU L 79, pag. 16) che lo modifica. Nessuno di questi regolamenti assegna tale prodotto alla voce 20.05.

Stando così le cose, per la Nordgetränke il prodotto controverso dev'essere classificato nella voce 20.07. Come i concentrati di succhi di frutta contemplati da detta voce, la purea di albicocche viene, infatti, ottenuta mediante pressione, indi disidratazione mediante evaporazione ed è utilizzata per la produzione di succhi di frutta.

La Nordgetränke, tuttavia, fa presente in subordine che, se la Corte decidesse di escludere la voce 20.07, dovrebbe essere presa in considerazione la voce residua 20.06. La purea di albicocche controversa costituisce, infatti, per lo meno un prodotto derivato dalle frutta « altrimenti preparate o conservate ».

Quindi la società Nordgetränke propone alla Corte di risolvere le questioni pregiudiziali nei termini seguenti:

« 1) Una composta di albicocche ottenuta pressando in un setaccio la polpa di frutta e portata al punto di ebollizione per un massimo di trenta secondi in un concentratore sotto vuoto non deve essere considerata una purea di frutta ottenuta mediante cottura rientrante nella sottovoce doganale 20.05 C.

2) Il prodotto sopra descritto deve essere considerato come concentrato rientrante nella voce doganale 20.07.

3) In subordine, il prodotto sopra descritto va considerato come " frutta altrimenti preparate o conservate " rientranti nella voce doganale 20.06 ».

Secondo la *Commissione* la purea di frutta controversa deve essere classificata nella voce 20.05.

La Commissione sostiene, anzitutto, che il modo di cottura utilizzato nella preparazione controversa non esclude il prodotto da detta voce. Dato che il termine « cottura » non viene definito dalla Tariffa doganale comune né dalle note esplicative sulla nomenclatura del consiglio di cooperazione doganale, né dalle note sul nuovo sistema armonizzato, ci si deve richiamare su questo punto al linguaggio corrente. Questo intende per « cottura » qualsiasi trattamento termico che provochi l'ebollizione. Il processo utilizzato nel caso di specie, cioè l'aumento di temperatura mediante concentrazione sotto vuoto, rientra in detta definizione.

La Commissione ritiene, d'altra parte, che la durata dell'ebollizione, particolarmente breve nel caso di specie, non sia tale da escludere la voce 20.05 che, su questo punto, non formula alcun requisito. Tale opinione non viene infirmata dal fatto che le note esplicative del consiglio di cooperazione doganale relative alla voce 20.05, versione francese, e, poi, le note esplicative sulla nomenclatura combinata relativa all'attuale voce 20.07, analoga nella parte essenziale alla voce 20.05, richiedono una cottura prolungata. La comparsa di modi di cottura molto rapidi, specialmente mediante microonde, ha infatti tolto qualsiasi rilevanza al fattore tempo per l'applicazione di tale criterio e quello che rileva ancora è se il processo utilizzato consenta di ottenere sul prodotto da cuocere lo stesso effetto di una classica cottura prolungata. Ciò si verifica nel caso di specie: la concentrazione sotto vuoto produce un effetto di evaporazione e di essiccamento che, una volta, poteva essere ottenuto solo con un processo di cottura prolungato. A sostegno di questa opinione, la Commissione fornisce un parere del comitato della nomenclatura della Tariffa doganale comune che ammette la classificazione della purea di mele nella voce 20.05. La Commissione obietta inoltre alla presa in considerazione del fattore tempo che seguire tale criterio equivarrebbe ad istituire una diffenza di classificazione tra i prodotti ottenuti mediante un processo di

cottura classico e gli altri, differenza non giustificata né dalla struttura della Tariffa doganale comune né dal testo della voce 20.05.

La Commissione sostiene, poi, che per essere classificato nella voce 20.05 il prodotto considerato non deve aver subito trasformazioni gustative o chimiche; a suo avviso, sarebbe sufficiente che, al termine del processo termico, tale prodotto presenti le proprietà delle merci — paste, marmellate, puree o gelatine — elencate nel testo di detta voce. Nel caso di specie, il prodotto ottenuto mediante il processo di concentrazione termica costituisce incontestabilmente purea di albicocche.

Alla stessa guisa, il fatto che il prodotto possa in seguito tornare al suo stato originario mediante aggiunta d'acqua non autorizza ad escludere la voce 20.05. Questa voce e, in generale, il complesso della Tariffa doganale comune non esigono, infatti, che lo stato del prodotto e, di conseguenza, la sua classificazione doganale siano irreversibili.

Infine, secondo la Commissione, la classificazione nella voce 20.05 trova conferma nella regola generale d'interpretazione n. 3a della Tariffa doganale comune, secondo la quale « la voce più specifica deve avere la priorità sulle voci di portata più generale ».

La Commissione propone quindi di risolvere le questioni pregiudiziali nel modo seguente: « si deve interpretare la Tariffa doganale comune, nella versione di cui al regolamento (CEE) del Consiglio 4 novembre 1983, n. 3333, nel senso che una purea di albicocche ottenuta pressando la polpa di frutta in un setaccio e portata al punto di ebollizione per un massimo di trenta secondi in un concentratore sotto vuoto va considerata purea di frutta ottenuta mediante cottura rientrante nella voce doganale 20.05 ».

La Commissione aggiunge, tuttavia, in subordine che, se detta voce non venisse adottata, il prodotto andrebbe classificato nella voce residua 20.06.

R. Joliet
giudice relatore