INFORME PARA LA VISTA
presentado en el asunto C-324/89 *

I. Hechos y procedimiento

A. *Hechos y marco normativo*

En 1984, la sociedad Nordgetränke puso en libre práctica en la Comunidad un puré de albaricoques procedente de Argentina.

Este puré de albaricoques se obtiene tamizando a presión la pulpa del fruto y llevándola, a continuación, a su punto de ebullición en un concentrador al vacío durante 10 a 30 segundos. Esta operación tiene por objeto reducir el volumen del producto mediante la evaporación del agua que contiene, de forma que se facilite su transporte. El puré tiene una notable consistencia, es de color amarillo y tiene el olor característico de los albaricoques.

En un primer momento, el Hauptzollamt Hamburg-Ericus (en lo sucesivo, «Hauptzollamt») clasificó el citado puré en la partida 20.06 del Arancel Aduanero Común [en la versión resultante del Reglamento (CEE) nº 3333/83, DO L 313 de 14.11.1983], con arreglo a las declaraciones de la sociedad Nordgetränke. Mediante una liquidación complementaria de 20 de marzo de 1984, el Hauptzollamt lo clasificó después en la partida 20.05 y reclamó a Nordgetränke los derechos de aduana y la exacción complementaria.

La partida 20.05 incluye los «Purés y pastas de frutas, compotas, jaleas y mermeladas, obtenidos por cocción, con o sin adición de azúcar», mientras que la partida 20.06 abarca las «Frutas preparadas o conservadas de otra forma, con o sin adición de azúcar o de alcohol».

Nordgetränke presentó una reclamación ante el Hauptzollamt. Al ser ésta desestimada, recurrió al Finanzgericht, que también se pronunció contra la misma. Fue entonces cuando la demandante recurrió en casación («Revision alemana») al Bundesfinanzhof.

El Bundesfinanzhof alberga sus dudas de que la partida aplicable al caso de autos sea la 20.05. Efectivamente, una ebullición no es suficiente para considerarse una «cocción» en el sentido que da a este término el Arancel Aduanero Común. Este punto de vista resulta obligado, tanto más cuanto que las Notas explicativas acerca de la Nomenclatura Combinada relativas a la partida 20.07 actual [Reglamento (CEE) nº 3174/88 de la Comisión, de 21 de septiembre de 1988; DO L 298, p. 1), similar en lo esencial a la partida 20.05, exigen una cocción prolongada. Efectivamente, esta partida incluye las «Compotas, jaleas, mermeladas, purés o pastas de frutas, obtenidos por cocción, con o sin adición de azúcar u otros edulcorantes».

A juicio del Bundesfinanzhof, si se excluye la partida 20.05, el producto debe clasificarse entonces en la partida 20.06 más que

* Lengua de procedimiento: alemán.

en la 20.07 o en la partida 08.10. Estas dos últimas partidas incluyen respectivamente los «Jugos de frutas (incluidos los mostos de uva) o de legumbres y hortalizas, sin fermentar, sin adición de alcohol, con adición de azúcar o sin ella» y las «Frutas cocidas o sin cocer, congeladas, sin adición de azúcar».

B. *Cuestiones prejudiciales*

Dado que el resultado del litigio está directamente en función de la interpretación del Arancel Aduanero Común, el Bundesfinanzhof, mediante resolución de 7 de septiembre de 1989, decidió suspender el procedimiento para plantear al Tribunal de Justicia, con arreglo al artículo 177 del Tratado, las siguientes cuestiones prejudiciales:

«1) ¿Debe interpretarse el Arancel Aduanero Común (1984) en el sentido de que un puré de albaricoques que se obtiene tamizando a presión la pulpa del fruto y llevándola a su punto de ebullición en un concentrador al vacío durante un máximo de treinta segundos debe clasificarse, como puré de frutas obtenido por cocción, en la subpartida arancelaria 20.05 C?

2) En caso de que se responda en sentido negativo a la primera cuestión:

¿Se desprende de la interpretación del Arancel Aduanero que los productos del tipo descrito deben clasificarse como "frutas preparadas o conservadas de otra forma", en la subpartida 20.06 B?

3) En caso de que se responda en sentido negativo a la segunda cuestión:

¿En qué otra subpartida debe clasificarse la mercancía?»

C. *Procedimiento ante el Tribunal de Justicia*

La resolución del Bundesfinanzhof se registró en la Secretaría del Tribunal de Justicia el 23 de octubre de 1989.

Conforme al artículo 20 del Protocolo sobre el Estatuto del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas, presentaron observaciones escritas, el 29 de enero de 1990, Nordgetränke GmbH & Co. KG, parte demandante en el asunto principal, representada por el Sr. Yahnke, y, el 26 de enero de 1990, la Comisión, representada por el Sr. J. Sack, miembro de su Servicio Jurídico, en calidad de Agente, y la Sra. R. Kubicki, funcionaria del Ministerio de Justicia de la República Federal de Alemania, en comisión de servicios en el Servicio Jurídico de la Comisión, en el marco de los intercambios con los servicios nacionales.

Visto el informe del Juez Ponente y oído el Abogado General, el Tribunal de Justicia decidió iniciar la fase oral sin previo recibimiento a prueba.

Mediante auto de 20 de septiembre de 1990, el Tribunal de Justicia decidió atribuir el asunto a la Sala Primera, con arreglo a los apartados 1 y 2 del artículo 95 del Reglamento de Procedimiento.

II. Observaciones escritas presentadas al Tribunal de Justicia

A juicio de *Nordgetränke,* el puré de albaricoques no debe clasificarse en la partida 20.05, sino más bien en la 20.07.

Nordgetränke considera, en primer lugar, que el puré de albaricoques que es objeto de controversia no corresponde a la descripción de los productos contemplados por la partida 20.05, en la forma resultante de su tenor literal. En este sentido, señala, en primer lugar, que la técnica de concentración al vacío que fue utilizada en el caso de autos no puede asimilarse a un procedimiento de cocción, en el sentido de esta partida; efectivamente, este procedimiento supone una modificación, por efecto del calor, de las sustancias básicas de que se compone el producto con la finalidad de hacerlo directamente comestible. Ahora bien, en el caso de que conoce actualmente el Tribunal de Justicia, no sólo no se produce esta transformación química sino que, además, la elevación de la temperatura tiene como única finalidad producir la evaporación del agua contenida en la fruta para facilitar su transporte. En segundo lugar, dado que el puré de frutas simplemente se reduce, no puede afirmarse con propiedad que se haya *obtenido* mediante un procedimiento de cocción. El término «obtenido», que emplea la partida 20.05, da a entender, efectivamente, que ha aparecido un producto nuevo, fenómeno que no se ha producido en el caso de autos.

A continuación, Nordgetränke señala que el puré de albaricoques no tiene las características comunes de los distintos productos —pastas de frutas, mermeladas, jaleas y compotas— que se enumeran en la partida 20.05. En estos preparados, las frutas, por el hecho de su prolongada exposición al calor, experimentan una transformación química de tal índole que no conservan ya nada en común con el producto básico. Por el contrario, en el caso del puré de albaricoques no hubo ni exposición prolongada al calor ni modificación de la naturaleza química del producto.

Nordgetränke entiende, además, que la exigencia consistente en la transformación del producto se deduce también de la comparación de las partidas 20.05 y 20.06 del Arancel Aduanero Común. Sin requerir la obtención de un nuevo producto, esta última partida supone, por sí misma, la transformación cualitativa de las mercancías que cubre: perecederos en su origen, tales productos deben haber adquirido cualidades de conservación, merced a un tratamiento térmico.

Por otra parte, hay tres Reglamentos que se oponen a la clasificación de este producto en la partida 20.05: el Reglamento (CEE) nº 4115/86 del Consejo, de 22 de diciembre de 1986, relativo a la importación a la Comunidad de productos agrícolas originarios de Turquía (DO L 380, p. 16); el Reglamento (CEE) nº 1910/86 del Consejo, de 16 de junio de 1986, relativo a la apertura, el reparto y la forma de gestión de un contingente arancelario comunitario de pulpa de albaricoques, correspondiente a la subpartida 20.06 B II c) 1 aa) del Arancel Aduanero Común, originario de Turquía (DO L 165, p. 4), y el Reglamento (CEE) nº 802/87 del Consejo, de 16 de marzo de 1987 (DO L 79, p. 16), por el que se modifica el anterior. Ninguno de estos Reglamentos clasifica este producto en la partida 20.05.

Ante esta situación, Nordgetränke entiende que el producto controvertido debe clasificarse en la partida 20.07. Al igual que los concentrados de zumos de frutas que contempla esta partida, el puré de albaricoques, en efecto, se obtiene por presión, después por deshidratación por evaporación, y se utiliza para la producción de zumos de frutas.

No obstante, Nordgetränke alega, con carácter subsidiario, que, en el supuesto de que el Tribunal de Justicia decidiera excluir la partida 20.07, la que debería aplicarse entonces sería la residual 20.06. Efectivamente, el puré de albaricoques objeto de controversia constituye, cuando menos, un producto surgido de frutas «preparadas o conservadas de otra forma».

Nordgetränke propone al Tribunal de Justicia responder de la siguiente forma a las cuestiones prejudiciales que le fueron planteadas:

«1) Un puré de albaricoques que se obtiene tamizando a presión la pulpa del fruto y llevándola a su punto de ebullición en un concentrador al vacío durante un máximo de 30 segundos no debe clasificarse como puré de frutas obtenido por cocción correspondiente a la partida 20.05 C.

2) El producto antes aludido debe considerarse como un concentrado y clasificarse en la partida arancelaria 20.07.

3) Con carácter subsidiario, el producto antes descrito debe clasificarse como "fruta preparada o conservada de otra forma" en la partida arancelaria 20.06.»

A juicio de la *Comisión,* el puré de fruta que es objeto de controversia debe clasificarse en la partida 20.05.

La Comisión considera, en primer lugar, que la forma de cocción utilizada en el preparado controvertido no excluye la clasificación del producto en esta partida. Dado que ni el Arancel Aduanero Común ni las Notas explicativas sobre la Nomenclatura del Consejo de Cooperación Aduanera ni tampoco las Notas sobre el nuevo sistema armonizado definen el término «cocción», en este punto, debe uno referirse a la acepción corriente del mismo. Esta entiende por «cocción» cualquier tratamiento térmico que lleve consigo la ebullición. En esta definición se halla comprendido el procedimiento utilizado en el caso de autos, a saber, la elevación de la temperatura mediante la concentración al vacío.

Por otra parte, la Comisión considera que la duración de la ebullición, especialmente breve en el caso de autos, no puede excluir la partida 20.05, que, en este punto, no formula ninguna exigencia. Esta postura no se ve contradicha por el hecho de que tanto las Notas explicativas del Consejo de Cooperación Aduanera relativas a la partida 20.05, versión francesa, como después las Notas explicativas sobre la Nomenclatura Combinada relativas a la actual partida 20.07, sensiblemente igual a la partida 20.05, exijan una cocción prolongada. Efectivamente, la aparición de formas de cocción muy rápidas, especialmente mediante micro-ondas, privó de toda relevancia al factor tiempo para la aplicación de este criterio y lo único que conserva importancia es el extremo de saber si el procedimiento utilizado permite obtener sobre el producto que debe cocerse el mismo efecto que la cocción prolongada clásica. Esto es lo que ocurre en el caso de autos: la concentración al vacío produce un efecto de evaporación y de desecación que, en otros tiempos, tan sólo podía lograrse mediante un procedimiento de cocción prolongado. En apoyo de esta postura, la Comisión aporta un dictamen del Comité de la Nomenclatura del Arancel Aduanero Común en el que se admite la clasificación del puré de manzanas en la partida 20.05. Sigue diciendo la Comisión, respecto del factor

tiempo, que aceptar este criterio equivaldría a introducir una diferencia de clasificación entre los productos obtenidos mediante el procedimiento clásico de cocción y los demás procedimientos, diferencia que no se halla justificada ni por la estructura del Arancel Aduanero Común ni por el tenor literal de la partida 20.05.

Además, la Comisión afirma que, para poder ser clasificado en la partida 20.05, el producto considerado no debe haber sufrido ninguna transformación gustativa o química; a su juicio, basta con que, al término de un proceso térmico, tal producto tenga las propiedades de las mercancías que se mencionan en el encabezado de esta partida (compotas, pastas, mermeladas, purés o jaleas). En el presente caso, el producto obtenido mediante el procedimiento de la concentración térmica constituye, indiscutiblemente, un puré de albaricoques.

De la misma forma, el hecho que el producto pueda volver a encontrar posteriormente su estado originario mediante la adición de agua no puede llevar a excluir la partida 20.05. Esta partida y, de una forma general, el conjunto del Arancel Aduanero Común tan sólo exigen, en efecto, que el estado del producto y, por consiguiente, su clasificación arancelaria sean irreversibles.

Finalmente, a juicio de la Comisión, la clasificación en la partida 20.05 encuentra también su confirmación en la Regla general de interpretación nº 3 a) del Arancel Aduanero Común, con arreglo a la cual «la partida más específica tendrá prioridad sobre las más genéricas».

Por consiguiente, la Comisión propone responder de la siguiente forma a las cuestiones prejudiciales: «El Arancel Aduanero Común, en la versión resultante del Reglamento (CEE) nº 3333/83 del Consejo, de 4 de noviembre de 1983, debe interpretarse en el sentido de que un puré de albaricoques que se obtiene tamizando a presión la pulpa del fruto y llevándola a su punto de ebullición en un concentrador al vacío durante un máximo de 30 segundos debe considerarse como un puré de frutas obtenido por cocción correspondiente a la partida arancelaria 20.05».

No obstante, con carácter subsidiario, la Comisión añade que, caso de no adoptarse esta partida, el producto debería clasificarse en la partida residual 20.06.

R. Joliet
Juez Ponente