RELATÓRIO PARA AUDIÊNCIA
apresentado no processo C-324/89 *

I — Factos e tramitação processual

A — *Factos e enquadramento jurídico*

Em 1984, a sociedade Nordgetränke introduziu em livre prática na Comunidade puré de damasco proveniente da Argentina.

Este puré de damasco é obtido por esmagamento da polpa dos frutos num passador e é seguidamente aquecido num concentrador no vácuo até atingir o ponto de ebulição durante dez a trinta segundos. Esta operação tem por objectivo reduzir o volume do produto por evaporação da água que o mesmo contém, de forma a facilitar o seu transporte. A consistência do puré é firme, a sua cor amarela e o seu cheiro o do damasco.

A Hauptzollamt Hamburg-Ericus (a seguir «Hauptzollamt») classificou inicialmente este puré na posição 20.06 da pauta aduaneira comum [na redacção dada pelo Regulamento (CEE) n.° 3333/83, JO L 313 de 14.11.1983], de acordo com a declaração da sociedade Nordgetränke. Por decisão rectificativa de 20 de Março de 1984, a Hauptzollamt classificou-o seguidamente na posição 20.05 e reclamou à sociedade Nordgetränke os direitos alfandegários e o direito nivelador adicionais.

A posição 20.05 refere-se a «purés e pastas de frutas, doces, geleias, marmeladas, obtidos por cozedura, com ou sem adição de açúcares», enquanto que a posição 20.06 se refere a «frutas preparadas ou conservadas de outro modo, com ou sem adição de açúcar ou de álcool».

A sociedade Nordgetränke apresentou uma reclamação na Hauptzollamt. Tendo a mesma sido indeferida, recorreu para o Finanzgericht, que julgou o recurso improcedente. Interpôs então recurso de «revista» para o Bundesfinanzhof.

O Bundesfinanzhof duvida de que a posição 20.05 possa ser aplicável ao caso em questão. A ebulição é, com efeito, insuficiente para constituir cozedura na acepção da pauta aduaneira comum. Este ponto de vista impõe-se tanto mais quanto as notas explicativas sobre a nomenclatura combinada relativas à actual posição 20.07 [Regulamento (CEE) n.° 3174/88 da Comissão, de 21 de Setembro de 1988, JO L 298, p. 1], semelhante no essencial à posição 20.05, exigem uma cozedura prolongada. Esta posição diz respeito, com efeito, aos «doces, geleias, marmeladas, purés e pastas de frutas, obtidos por cozedura, com ou sem adição de açúcar ou de outros edulcorantes».

Segundo o Bundesfinanzhof, se se decidisse afastar a aplicação da posição 20.05, o produto deveria então ser classificado na posi-

* Língua do processo: alemão.

ção 20.06 de preferência à posição 20.07 ou à posição 08.10. Estas duas últimas posições respeitam respectivamente aos «sumos de frutas (incluídos os mostos de uvas) ou de produtos hortícolas, não fermentados, sem adição de álcool, com ou sem adição de açúcar» e às «frutas, cozidas ou não, congeladas, sem adição de açúcar».

B — *As questões prejudiciais*

Estando a solução do litígio directamente ligada à interpretação da pauta aduaneira comum, o Bundesfinanzhof, por despacho de 7 de Setembro de 1989, decidiu suspender a instância e submeter ao Tribunal de Justiça, nos termos do artigo 177.° do Tratado, as questões prejudiciais seguintes:

«1) A pauta aduaneira comum (1984) deve ser interpretada no sentido de que o puré de damascos obtido por esmagamento da polpa dos frutos num passador, levado ao ponto de ebulição num concentrador em vácuo durante trinta segundos no máximo, deve ser considerado como um puré de frutas obtido por cozedura abrangido pela subposição pautal 20.05 C?

2) Em caso de resposta negativa à primeira questão:

a interpretação da pauta aduaneira implica que os produtos descritos devam ser considerados como «frutas preparadas ou conservadas de outro modo» abrangidos pela subposição pautal 20.06 B?

3) Em caso de resposta negativa à segunda questão:

em que outra posição pautal este produto é classificado?»

C — *Tramitação processual no Tribunal de Justiça*

O despacho do Bundesfinanzhof deu entrada na Secretaria do Tribunal em 23 de Outubro de 1989.

Em conformidade com o artigo 20.° do Protocolo relativo ao Estatuto do Tribunal de Justiça das Comunidades Europeias, foram apresentadas observações escritas, em 29 de Janeiro de 1990, pela sociedade Nordgetränke GmbH & Co. KG, demandante no processo principal, patrocinada pelo advogado Yahnke, e, em 26 de Junho de 1990, pela Comissão, representada por J. Sack, membro do seu Serviço Jurídico, na qualidade de agente, e por R. Kubicki, funcionária no Ministério da Justiça da República Federal da Alemanha, colocada à disposição do Serviço Jurídico da Comissão no âmbito das permutas com serviços nacionais.

Com base no relatório preliminar do juiz-relator, ouvido o advogado-geral, o Tribunal decidiu iniciar a fase oral do processo sem instrução.

Por despacho de 20 de Setembro de 1990, o Tribunal de Justiça decidiu, nos termos do artigo 95.°, n.os 1 e 2, do Regulamento de Processo, atribuir o processo à Primeira Secção.

II — Observações escritas apresentadas ao Tribunal

Segundo a sociedade *Nordgetränke*, o puré de damasco não é abrangido pela posição 20.05, mas sim pela posição 20.07.

A sociedade Nordgetränke considera, antes de mais, que o puré de damasco em litígio não corresponde à descrição dos produtos abrangidos pela posição 20.05, tal como resulta do seu texto. Em primeiro lugar, a técnica da concentração no vácuo utilizada no caso dos autos não pode ser equiparada a um processo de cozedura na acepção dessa posição: este processo implica, com efeito, uma alteração, sob a acção do calor, das substâncias de base de que se compõe o produto com a finalidade de o tornar directamente comestível. Ora, no caso submetido ao Tribunal, não só essa transformação química não se produz, mas também a elevação de temperatura visa apenas produzir a evaporação da água contida no fruto de forma a facilitar o seu transporte. Em segundo lugar, o puré de frutas, visto que é simplesmente reduzido, não é, em termos próprios, *obtido* por um processo de cozedura. O termo «obtido» utilizado na posição 20.05 evoca, com efeito, a emergência de um produto novo, fenómeno que não tem lugar no caso dos autos.

A sociedade Nordgetränke observa seguidamente que o puré de damasco não apresenta a característica comum aos diferentes produtos — pastas de frutas, marmeladas, geleias, doces — mencionados na posição 20.05. Nestas preparações, os frutos, em virtude da sua exposição prolongada ao calor, sofrem uma transformação química de tal natureza que já não têm nada de comum com o produto de base. No caso do puré de damasco, pelo contrário, não há nem exposição prolongada ao calor nem alteração da natureza química do produto.

Segundo a sociedade Nordgetränke, a exigência de transformação do produto resulta, além disso, da comparação das posições 20.05 e 20.06 da pauta aduaneira comum. Sem exigir a obtenção de um produto novo, esta última posição supõe, pelo seu lado, a transformação qualitativa das mercadorias que abrange: perecíveis na origem, estes produtos devem ter adquirido, graças a um tratamento térmico, qualidades de conservação.

Além disso, três regulamentos são contrários à classificação do produto na posição 20.05: o Regulamento (CEE) n.° 4115/86 do Conselho, de 22 de Dezembro de 1986, relativo à importação na Comunidade de produtos agrícolas originários da Turquia (JO L 380, p. 16), o Regulamento (CEE) n.° 1910/86 do Conselho, de 16 de Junho de 1986, relativo à abertura, repartição e modo de gestão de um contingente pautal comunitário de polpas de damasco, da subposição ex-20.06 B II c) 1 aa) da pauta aduaneira comum, originárias da Turquia (JO L 165, p. 4), e o Regulamento (CEE) n.° 802/87 do Conselho, de 16 de Março de 1987 (JO L 79, p. 16) que o altera. Nenhum destes regulamentos classifica este produto na posição 20.05.

Nestas condições, na opinião da sociedade Nordgetränke, o produto em litígio deve ser classificado na posição 20.07. Tal como os concentrados de sumos de frutas abrangidos por esta posição, o puré de damasco é, com efeito, obtido por pressão e posterior desidratação por evaporação, e é utilizado para a produção de sumos de frutas.

A sociedade Nordgetränke argumenta, contudo, a título subsidiário que, se o Tribunal decidir afastar a posição 20.07, seria então escolhida a posição residual 20.06. O puré de damasco em litígio constitui, com efeito, um produto derivado de frutas «preparadas ou conservadas de outro modo».

Por isso, a sociedade Nordgetränke propõe ao Tribunal de Justiça que responda às questões prejudiciais nos termos seguintes:

«1) Uma compota de damasco obtida por esmagamento da polpa de frutos num passador, levada ao ponto de ebulição num concentrador no vácuo durante trinta segundos no máximo, não deve ser considerada como um puré de frutas obtido por cozedura abrangido pela subposição pautal 20.05 C.

2) O produto acima descrito deve ser considerado como um concentrado abrangido pela posição pautal 20.07.

3) Subsidiariamente, o produto acima descrito deve ser considerado como "frutas preparadas ou conservadas de outro modo" abrangido pela posição pautal 20.06.»

Na opinião da *Comissão*, o puré de frutas em litígio deve ser classificado na posição 20.05.

A Comissão considera, antes de mais, que a forma de cozedura utilizada na preparação em litígio não exclui o produto dessa posição. Não estando definido o termo «cozedura», nem pela pauta aduaneira comum, nem pelas notas explicativas sobre a nomenclatura do Conselho de Cooperação Aduaneira, nem pelas notas sobre o novo sistema harmonizado, convém utilizar para este efeito a linguagem corrente. Segundo esta, entende-se por «cozedura» qualquer tratamento térmico que implique ebulição. O processo utilizado no caso dos autos, a elevação da temperatura por concentração no vácuo, é abrangido por esta definição.

A Comissão considera, além disso, que a duração da ebulição, particularmente breve no caso dos autos, não pode afastar a aplicação da posição 20.05 que, a este respeito, não formula qualquer exigência. Esta opinião não é contrariada pelo facto de as notas explicativas do Conselho de Cooperação Aduaneira relativas à posição 20.05, na versão francesa, e, seguidamente, as notas explicativas sobre a nomenclatura combinada relativas à posição actual 20.07, semelhante no essencial à posição 20.05, exigirem uma cozedura prolongada. A aparição de modos de cozedura muito rápidos, especialmente por micro-ondas, tirou, com efeito, qualquer pertinência ao factor tempo no que respeita à aplicação deste critério e apenas importa ainda a questão de saber se o processo utilizado permite obter sobre o produto a cozer o mesmo efeito que uma cozedura prolongada clássica. É esse o caso dos autos: a concentração no vácuo produz, com efeito, a evaporação e a secagem que anteriormente só podia ser obtida por um processo de cozedura prolongada. Em apoio desta opinião, a Comissão fornece um parecer do comité da nomenclatura da pauta aduaneira comum que admite a classificação do puré de maçã na posição 20.05. A Comissão argumenta ainda, quanto ao factor tempo, que considerar este critério significaria introduzir uma diferença de classificação entre os produtos obtidos por um processo

de cozedura clássica e os outros, diferença que não é justificada, nem pela estrutura da pauta aduaneira comum, nem pela redacção da posição 20.05.

A Comissão sustenta, além disso, que, para ser classificado na posição 20.05, não é necessário que o produto considerado tenha sofrido transformação gustativa ou química; na sua opinião, basta que, no termo de um processo térmico, este produto apresente as propriedades das mercadorias — doces, pastas, marmeladas, purés ou geleias — enumeradas no título dessa posição. No caso dos autos, o produto obtido pelo processo de concentração térmica constitui incontestavelmente puré de damasco.

Da mesma forma, o facto de o produto poder em seguida retomar o seu estado original por adição de água não autoriza a afastar a aplicação da posição 20.05. Esta posição e, de forma geral, a pauta aduaneira comum no seu conjunto não exigem, com efeito, que o estado do produto e, por consequência, a sua classificação pautal sejam irreversíveis.

Finalmente, na opinião da Comissão, a classificação na posição 20.05, encontra confirmação na regra geral de interpretação n.° 3a da pauta aduaneira comum, segundo a qual «a posição mais específica prevalece sobre as mais genéricas».

Por isso, a Comissão propõe as seguintes respostas às questões prejudiciais: «deve interpretar-se a pauta aduaneira comum, na redacção dada pelo Regulamento (CEE) n.° 3333/83 do Conselho, de 4 de Novembro de 1983, no sentido de que o puré de damasco obtido por esmagamento da polpa dos frutos num passador, levada ao ponto de ebulição num concentrador no vácuo durante trinta segundos no máximo, deve ser considerado como um puré de frutas obtido por cozedura, abrangido pela posição pautal 20.05».

A Comissão acrescenta, todavia, a título subsidiário que, se não for adoptada essa posição, o produto deverá ser classificado na posição residual 20.06.

R. Joliet
Juiz relator