Note explicative la Nomenclatura combinată a Uniunii Europene

(2011/C 227/05)

În temeiul articolului 9 alineatul (1) litera (a) a doua liniuță din Regulamentul (CEE) nr. 2658/87 al Consiliului din 23 iulie 1987 privind Nomenclatura tarifară și statistică și Tariful vamal comun [1], Notele explicative la Nomenclatura combinată a Uniunii Europene [2] se modifică după cum urmează:

Pagina 46

Se adaugă următorul paragraf înainte de poziția „**0711**":

„**0710 Legume (nefierte sau fierte în apă sau în abur) congelate**

Termenul «congelate», astfel cum este definit în notele explicative ale Sistemului armonizat aferente prezentului capitol al treilea paragraf, trebuie înțeles, de asemenea, din perspectiva criteriilor stabilite în hotărârea Curții de Justiție a Uniunii Europene în cauza 120/75. Prin analogie, în urma interpretării acestor criterii de către Curte în hotărârea sa în cauza C-423/09, procesul congelării trebuie să determine modificări substanțiale și ireversibile, rezultatul fiind că produsul nu mai este în starea sa naturală.

Prin urmare, produsele sunt «congelate» atunci când, după ce fac obiectul procesului de congelare, suferă modificări ireversibile ca rezultat al acestui proces, mai ales în ceea ce privește structura celulelor, consecința fiind că aceste produse nu mai sunt în starea lor naturală, nici după ce încep să se decongeleze, nici după ce s-au decongelat complet."

Pagina 53

La poziția „**0811**", primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Termenul «congelate», astfel cum este definit în notele explicative ale Sistemului armonizat aferente prezentului capitol al doilea paragraf, trebuie înțeles, de asemenea, din perspectiva criteriilor stabilite în hotărârea Curții de Justiție a Uniunii Europene în cauza 120/75. Prin analogie, în urma interpretării acestor criterii de către Curte în hotărârea sa în cauza C-423/09, procesul congelării trebuie să determine modificări substanțiale și ireversibile, rezultatul fiind că produsul nu mai este în starea sa naturală.

Prin urmare, produsele sunt «congelate» atunci când, după ce fac obiectul procesului de congelare, suferă modificări ireversibile ca rezultat al acestui proces, mai ales în ceea ce privește structura celulelor, consecința fiind că aceste produse nu mai sunt în starea lor naturală, nici după ce încep să se decongeleze, nici după ce s-au decongelat complet."

---

[1] JO L 256, 7.9.1987, p. 1.
[2] JO C 137, 6.5.2011, p. 1.