Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea

(2011/C 227/05)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), secondo trattino, del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune [1], le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea [2] sono così modificate:

Pagina 46

Prima della voce **0711** è aggiunto il seguente paragrafo:

«**0710 Ortaggi o legumi, anche cotti, in acqua o al vapore, congelati**

Il termine "congelati", quale definito nelle note esplicative del SA relative al presente capitolo, paragrafo 3, deve essere inteso anche alle luce dei criteri stabiliti nella sentenza della Corte di giustizia dell'Unione europea nella causa 120/75. Per analogia, in base all'interpretazione di questi criteri fornita dalla Corte nella sentenza relativa alla causa C-423/09, il processo di congelamento deve comportare modifiche sostanziali e irreversibili, di modo che il prodotto non possa più tornare allo stato naturale.

Si considerano pertanto "congelati" i prodotti che, sottoposti a processi di congelamento, subiscono, per effetto di tali processi, talune alterazioni irreversibili, soprattutto nella struttura cellulare, con il risultato che questi prodotti non possono più tornare allo stato naturale, neanche dopo scongelamento parziale o completo.».

Pagina 53

Il primo paragrafo del punto **0811** è sostituito dal seguente:

«Il termine "congelati", quale definito nelle note esplicative del SA relative al presente capitolo, paragrafo 2, deve essere inteso anche alle luce dei criteri stabiliti nella sentenza della Corte di giustizia dell'Unione europea nella causa 120/75. Per analogia, in base all'interpretazione di questi criteri fornita dalla Corte nella sentenza relativa alla causa C-423/09, il processo di congelamento deve comportare modifiche sostanziali e irreversibili, di modo che il prodotto non possa più tornare allo stato naturale.

Si considerano pertanto "congelati" i prodotti che, sottoposti a processi di congelamento, subiscono, per effetto di tali processi, talune alterazioni irreversibili, soprattutto nella struttura cellulare, con il risultato che questi prodotti non possono più tornare allo stato naturale, neanche dopo scongelamento parziale o completo.».

---

[1] GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1.
[2] GU C 137 del 6.5.2011, pag. 1.