Coletânea da Jurisprudência

ACÓRDÃO DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA (Nona Secção)

10 de setembro de 2026 *

«Reenvio prejudicial — União Aduaneira — Regulamento (CEE) n.º 2658/87 — Pauta aduaneira comum — Classificação pautal — Nomenclatura combinada — Posições 0302 e 0511 — Conceito de «peixes [...] impróprios para alimentação humana, seja pela sua natureza, seja pelo seu estado de apresentação» — Alcance — Peixes e aparas de peixes»

No processo C-406/25,

que tem por objeto um pedido de decisão prejudicial apresentado, nos termos do artigo 267.º TFUE, pelo Vestre Landsret (Tribunal de Recurso da Região Oeste, Dinamarca), por Decisão de 11 de abril de 2025, que deu entrada no Tribunal de Justiça em 16 de maio de 2025, no processo

Skatteministeriet

contra

FF Skagen A/S,

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA (Nona Secção),

composto por: M. Condinanzi, presidente de secção, N. Jääskinen e A. Kornezov (relator), juízes,

advogado-geral: A. Biondi,

secretário: A. Calot Escobar,

vistos os autos,

vistas as observações apresentadas:

– em representação de FF Skagen A/S, por S. Andersen e L. Kjær, advokater,

– em representação do Governo Dinamarquês, por C. A.-S. Maertens, na qualidade de agente, assistida por B. Søes Petersen, advokat,

– em representação da Comissão Europeia, por A. Demeneix e M.-L. Ehlers Defontaine, na qualidade de agentes,

* Língua do processo: dinamarquês.

vista a decisão tomada, ouvido o advogado-geral, de julgar a causa sem apresentação de conclusões,

profere o presente

Acórdão

1 O pedido de decisão prejudicial tem por objeto a interpretação da nota 1, alínea c), do capítulo 3 da segunda parte da Nomenclatura Combinada constante do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum (JO 1987, L 256, p. 1), na sua versão aplicável aos factos do litígio no processo principal (a seguir «NC»).

2 Este pedido foi apresentado no âmbito de um litígio que opõe o Skatteministeriet (Ministério das Finanças, Dinamarca) à FF Skagen A/S, uma sociedade de direito dinamarquês, a respeito da classificação pautal de peixes e aparas de peixes que essa sociedade importa.

Quadro jurídico

Direito internacional

3 O Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias (a seguir «SH») foi elaborado pelo Conselho de Cooperação Aduaneira, atual Organização Mundial das Alfândegas (OMA), instituído pela Convenção para a Criação de um Conselho de Cooperação Aduaneira, celebrada em Bruxelas em 15 de dezembro de 1950. O SH foi instituído pela Convenção Internacional sobre o Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias, celebrada em Bruxelas em 14 de junho de 1983 [*Recueil des traités des Nations unies*, vol. 1503, p. 4, n.º 25910 (1988)] e aprovada, com o respetivo Protocolo de alteração de 24 de junho de 1986, em nome da Comunidade Económica Europeia, pela Decisão 87/369/CEE do Conselho, de 7 de abril de 1987 (JO 1987, L 198, p. 1) (a seguir «Convenção sobre o SH»).

4 A OMA aprova, nas condições fixadas no artigo 8.º da Convenção sobre o SH, as notas explicativas e os pareceres de classificação adotados pelo Comité do SH, instituído pelo artigo 6.º dessa convenção.

5 Por força do artigo 3.º, n.º 1, alínea a), da Convenção sobre o SH, cada parte contratante se compromete a alinhar as respetivas nomenclaturas pautais e estatísticas pelo SH, primeiro, utilizando todas as posições e as subposições do SH, sem aditamentos nem modificações, bem como os respetivos códigos numéricos; segundo, aplicando as Regras Gerais de Interpretação do SH, sem aditamentos nem modificações, bem como todas as notas de secção, de capítulo e de subposição, sem modificar a sua estrutura; e, terceiro, respeitando a ordem numérica do SH.

Direito da União

NC

6 Como resulta do artigo 1.º, n.ºs 1 e 3, do Regulamento n.º 2658/87, a NC regula a classificação pautal das mercadorias importadas para a União Europeia. Por força do artigo 3.º, n.º 1, deste regulamento, a NC reproduz as posições e subposições com seis algarismos do SH, e apenas o sétimo e oitavo algarismos constituem subdivisões que lhe são próprias.

7 As regras gerais para a interpretação da NC, que figuram na primeira parte, título I, secção A, da NC, preveem:

«A classificação das mercadorias na [NC] rege-se pelas seguintes Regras:

1. Os títulos das secções, capítulos e subcapítulos têm apenas valor indicativo. para os efeitos legais, a classificação é determinada pelos textos das posições e das notas de secção e de capítulo e, desde que não sejam contrárias aos textos das referidas posições e notas, pelas regras seguintes:

[…]

6. A classificação de mercadorias nas subposições de uma mesma posição é determinada, para efeitos legais, pelos textos dessas subposições e das notas de subposição respetivas, assim como, *mutatis mutandis*, pelas regras precedentes, entendendo-se que apenas são comparáveis subposições do mesmo nível. Para os fins da presente regra, as notas de secção e de capítulo são também aplicáveis, salvo disposições em contrário.»

8 A segunda parte da NC, intitulada «Tabela de direitos», contém uma secção I, intitulada «Animais vivos e produtos do reino animal», da qual consta um capítulo 3, intitulado «Peixes e crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos», bem como um capítulo 5, intitulado «Outros produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutros capítulos».

9 Este capítulo 3 contém uma nota 1 que prevê:

«O presente capítulo não compreende:

[…]

c) Os peixes (incluindo os seus fígados, ovas e gónadas masculinas) e crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos, mortos e impróprios para alimentação humana, seja pela sua natureza, seja pelo seu estado de apresentação (capítulo 5); as farinhas, pós e *pellets*, de peixes ou crustáceos, moluscos ou de outros invertebrados aquáticos, impróprios para alimentação humana (posição 2301);

[…]»

10 A tabela de direitos do capítulo 3 da segunda parte da NC contém as seguintes posições:

«Código NC	Designação das mercadorias	Taxas dos direitos convencionais (%)	Unidade suplementar
1	2	3	4
[…]			
0302	Peixes frescos ou refrigerados, exceto os filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes da posição 0304:		
[…]»			

11 O capítulo 5 da segunda parte da NC contém uma nota 1 que enuncia:

«O presente capítulo não compreende:

a) Os produtos comestíveis, exceto tripas, bexigas e estômagos, de animais, inteiros ou em pedaços e o sangue animal (líquido ou dessecado);

[…]»

12 A tabela de direitos deste capítulo 5 contém as seguintes posições:

«Código NC	Designação das mercadorias	Taxas dos direitos convencionais (%)	Unidade suplementar
1	2	3	4
[…]			
0511	Produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutras posições; animais mortos dos capítulos 1 ou 3, impróprios para alimentação humana:		
[…]			
0511 91	— — Produtos de peixes ou crustáceos, moluscos ou de outros invertebrados aquáticos; animais mortos do capítulo 3:		
0511 91 10	— — — Desperdícios de peixes	Isenção	—
0511 91 90	— — — Outros	Isenção	—
[…]»			

Regulamento (CE) n.º 178/2002

13 O artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO 2002, L 31, p. 1), prevê:

«1. Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros.

2. Os géneros alimentícios não serão considerados seguros se se entender que são:

a) prejudiciais para a saúde;

b) impróprios para consumo humano.

[…]

5. Ao determinar se um género alimentício é impróprio para consumo humano, deve-se ter em conta se é inaceitável para consumo humano de acordo com o uso a que se destina, quer por motivos de contaminação, de origem externa ou outra, quer por putrefação, deterioração ou decomposição.»

Regulamento (CE) n.º 852/2004

14 O artigo 1.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO 2004, L 139, p. 1; retificação no JO 2004, L 226, p. 3), dispõe:

«O presente regulamento estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios […]»

15 O artigo 2.º, n.º 1, deste regulamento tem a seguinte redação:

«Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

a) "Higiene dos géneros alimentícios", a seguir designada por "higiene", as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano tendo em conta a sua utilização;

[…]

f) "Contaminação", a presença ou introdução de um risco;

[…]»

16 Nos termos do artigo 3.º do referido regulamento:

«Os operadores das empresas do setor alimentar asseguram que todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no presente regulamento.»

Regulamento (CE) n.º 853/2004

17 O artigo 1.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO 2004, L 139, p. 55), prevê:

«O presente regulamento estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Estas regras complementam as previstas no [Regulamento n.º 852/2004] e são aplicáveis aos produtos de origem animal transformados e não transformados.»

18 Nos termos do artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento n.º 853/2004:

«Os operadores das empresas do setor alimentar devem dar cumprimento às disposições pertinentes dos anexos II e III.»

19 O anexo III deste regulamento inclui uma secção VIII, intitulada «Produtos da pesca», que inclui, nomeadamente, requisitos aplicáveis aos navios, requisitos aplicáveis durante e após o desembarque dos produtos da pesca, requisitos aplicáveis aos estabelecimentos, incluindo os navios, nos quais esses produtos são manuseados, regras sanitárias aplicáveis aos referidos produtos, bem como requisitos relativos à armazenagem de produtos da pesca descongelados não transformados e de produtos da pesca frescos aos quais tenham sido adicionados aditivos alimentares, em conformidade com a legislação da União.

20 Esta secção contém vários requisitos relativos à temperatura dos produtos da pesca. Entre esses requisitos, o ponto I, B, 1, do capítulo I desta secção, lido em conjugação com o ponto 1 do capítulo VII da mesma, prevê que os navios concebidos e equipados para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas devem estar equipados com dispositivos para a armazenagem de produtos da pesca a uma temperatura próxima da do gelo fundente. O ponto I, B, 3, deste capítulo I dispõe, nomeadamente, que, quando os produtos da pesca são refrigerados em água do mar limpa arrefecida, os porões, cisternas ou contentores dos navios devem assegurar uma temperatura homogénea e devem assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de peixes e água do mar limpa atinja 3 °C, no máximo, seis horas após o enchimento e 0 °C, no máximo, após dezasseis horas. Nos termos do ponto 1, alínea b), ii), do capítulo II da referida secção, lido em conjugação com o ponto 1 do capítulo VII da mesma, os operadores das empresas do setor alimentar responsáveis pela descarga e o desembarque, nomeadamente, dos produtos da pesca frescos e dos produtos da pesca descongelados não transformados devem evitar a contaminação desses produtos durante a descarga e o desembarque, colocando-os sem demora num ambiente protegido à temperatura próxima da do gelo fundente. Resulta do ponto 1 do capítulo VII e do ponto 1, alínea a), do capítulo VIII da mesma secção que, durante a armazenagem e o transporte dos referidos produtos, os operadores das empresas do setor alimentar que efetuam essas operações devem assegurar-se de que os mesmos produtos são mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

21 O ponto C do capítulo V da secção VIII do anexo III do Regulamento n.º 853/2004 prevê, nomeadamente, que os produtos da pesca não transformados não poderão ser colocados no mercado quando exames químicos revelem que foram excedidos os limites de azoto básico volátil total (ABVT).

Regulamento (CE) n.º 854/2004

22 Segundo o artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano (JO 2004, L 139, p. 206), os Estados-Membros deviam assegurar que os controlos oficiais de produtos da pesca sejam efetuados de acordo com o disposto no anexo III desse regulamento, intitulado «Produtos da pesca».

23 O ponto 4 do capítulo III desse anexo previa que os produtos da pesca devem ser declarados impróprios para consumo humano se a autoridade competente considerar que podem constituir um perigo para a saúde pública ou animal, ou que são, por quaisquer outras razões, impróprios para consumo humano.

Regulamento n.º 2074/2005

24 O anexo II, secção II, capítulo I, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de dezembro de 2005, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004 (JO 2005, L 338, p. 27), tal como alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1022/2008 da Comissão, de 17 de outubro de 2008 (JO 2008, L 277, p. 18) (a seguir «Regulamento n.º 2074/2005»), prevê:

«Os produtos da pesca não transformados são considerados impróprios para consumo humano nos casos em que o exame organoléptico tenha suscitado dúvidas quanto à sua frescura e o controlo químico mostre que estão ultrapassados os seguintes limites de ABVT:

a) 25 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 1 do capítulo II;

b) 30 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 2 do capítulo II;

c) 35 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 3 do capítulo II;

[…]»

25 O anexo II, secção II, capítulo II, desse regulamento tem a seguinte redação:

«1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

2. Espécies que pertencem à família *Pleuronectidae* (à exceção do alabote: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, espécies que pertencem à família *Merluccidae*, espécies que pertencem à família *Gadidae*.»

Regulamento n.º 1333/2008

26 Tendo em conta a data dos factos do litígio no processo principal, o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO 2008, L 354, p. 16), é aplicável tanto na sua versão resultante das alterações introduzidas pelo Regulamento (UE) 2015/647 da Comissão, de 24 de abril de 2015 (JO 2015, L 107, p. 1) (a seguir «Regulamento n.º 1333/2008»), como na sua versão anterior. Todavia, as disposições relevantes para este litígio não foram objeto de alterações substanciais, pelo que há que citar as que resultam dessas alterações.

27 O artigo 5.º do Regulamento n.º 1333/2008 dispõe:

«Não é permitido colocar no mercado um aditivo alimentar ou qualquer género alimentício em que um aditivo alimentar esteja presente se a utilização de tal aditivo alimentar não respeitar o disposto no presente regulamento.»

28 Nos termos do artigo 15.º deste regulamento:

«Os aditivos alimentares não são utilizados nos géneros alimentícios não transformados, exceto nos casos em que essa utilização esteja especificamente prevista no anexo II.»

29 O ponto 2 da parte A do anexo II do referido regulamento, sob a epígrafe «Disposições gerais aplicáveis aos aditivos alimentares enumerados na lista e às condições de utilização», tem a seguinte redação:

«1. Só podem usar-se como aditivos em géneros alimentícios as substâncias enumeradas na parte B […], salvo disposição mais específica na parte E.

2. Os aditivos só podem ser usados nos géneros alimentícios e nas condições constantes da parte E.

3. Na parte E, os géneros alimentícios estão enumerados com base nas categorias de géneros alimentícios referidas na parte D e os aditivos estão agrupados em função das definições constantes da parte C.

[…]»

30 O ácido acético consta da parte B desse anexo. O peixe e os produtos da pesca não transformados, bem como o peixe e os produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos, constam da parte D do referido anexo. Na parte E do mesmo anexo, o ácido acético não consta entre os aditivos visados para estas categorias de géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 1069/2009

31 O artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais) (JO 2009, L 300, p. 1), prevê:

«Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

1. "Subprodutos animais", corpos inteiros ou partes de animais mortos, produtos de origem animal e outros produtos que provenham de animais que não se destinam ao consumo humano, incluindo oócitos, embriões e sémen;

[…]»

32 Nos termos do artigo 7.º, n.º 1, deste regulamento:

«Os subprodutos animais são classificados em categorias específicas que refletem o nível de risco para a saúde pública e animal decorrente desses subprodutos animais, de acordo com as listas constantes dos artigos 8.º, 9.º e 10.º»

33 O artigo 10.º do referido regulamento dispõe:

«As matérias de categoria 3 incluem os seguintes subprodutos animais:

a) Carcaças e partes de animais abatidos ou, no caso da caça, corpos e partes de animais mortos, próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas que, por motivos comerciais, não se destinem ao consumo humano;

[…]»

Litígio no processo principal e questões prejudiciais

34 A FF Skagen importou principalmente da Noruega peixes e aparas de peixe que utilizou para a produção de farinha de peixe, óleo de peixe e outros produtos destinados à alimentação animal.

35 Em 10 de novembro de 2016, o Toldstyrelsen (Autoridade Aduaneira, Dinamarca) procedeu a uma inspeção às importações de peixes inteiros das espécies verdinho, capelim, galeota, argentina, faneca e carapau, declaradas pela FF Skagen como abrangidas pelo capítulo 5 da segunda parte da NC.

36 No âmbito dessa inspeção, a Autoridade Aduaneira pediu ao instituto de análises Force Technology (Dinamarca) que analisasse amostras de alguns desses peixes e indicasse se eram ou não próprios para alimentação humana, a fim de verificar a sua classificação pautal.

37 Com base numa avaliação visual e sensorial dessas amostras, este instituto considerou que as capturas que faziam parte de três das quatro amostras analisadas eram próprias para a alimentação humana, ao passo que as que faziam parte da quarta amostra não o eram, devido, nomeadamente, a um odor muito desagradável.

38 O referido instituto descreveu as amostras que considerou próprias para consumo como sendo inteiras, não evisceradas e com a cabeça intacta. Além disso, qualificou algumas dessas amostras de heterogéneas, precisando, nomeadamente, que certos peixes pareciam estar em bom estado, ao passo que outros tinham sido esmagados, tinham a pele arrancada e que lhes faltavam os olhos, a cabeça ou a cauda.

39 Resulta dos contratos de compra celebrados pela FF Skagen e relativos às capturas analisadas e consideradas próprias para alimentação humana que os peixes eram conservados a bordo de navios durante um período que podia ir até oito dias, calculados entre a primeira captura e o desembarque, tendo esta conservação sido efetuada através da adição de ácido acético ou de «ácido», sem outra precisão. Além disso, o teor médio dessas capturas de ABVT, calculado com base numa amostragem múltipla de capturas individuais, foi de 14 a 30 mg/100 g. Uma das dez amostras utilizadas para determinar o teor médio de ABVT de uma das capturas apresentava um teor de 40 mg/100 g, enquanto as outras nove amostras da mesma captura apresentavam teores situados entre 27 e 33 mg/100 g.

40 Além das capturas que faziam parte das três amostras consideradas próprias para consumo humano pelo instituto de análise, a FF Skagen tinha importado, durante o período sujeito à inspeção, outras capturas, cujo teor médio de ABVT, por si medido, teria sido inferior a 35 ou 60 mg/100 g, consoante a espécie de peixe em causa. Todavia, esse teor variou, tendo uma amostra única apresentado um teor máximo de 82 mg/100 g. Estas últimas capturas foram conservadas a bordo de navios durante um período que pode ir até doze dias, calculados entre a primeira captura e o desembarque, através de uma mistura de água doce ou de mar refrigerada e de ácido acético ou de tipo não especificado. A temperatura da água em que as referidas capturas tinham sido conservadas variou de um lote para outro e atingiu 8,6 °C no momento do desembarque. Em resposta a um pedido da FF Skagen, as autoridades alimentares dinamarquesas declararam que, em seu entender, a utilização do ácido acético como conservante para as capturas em causa no processo principal as tinha tornado impróprias para consumo humano, independentemente do seu teor de ABVT.

41 Em 19 de fevereiro de 2018, as autoridades aduaneiras dinamarquesas decidiram que os peixes e as aparas de peixe importados pela FF Skagen durante o período compreendido entre 1 de janeiro de 2015 e 30 de novembro de 2017 deviam ser classificados no capítulo 3 da segunda parte da NC quando o teor médio de ABVT de cada lote, medido por esta sociedade, fosse inferior a 35 mg/100 g em relação às espécies pertencentes à família *Gadidae*, incluindo as aparas de peixe, e a 60 mg/100 g em relação a todas as outras espécies.

42 A referida sociedade interpôs recurso da decisão dessas autoridades para o Landsskatteretten (Comissão Tributária Nacional, Dinamarca).

43 Em 6 de agosto de 2020, essa autoridade decidiu que, devido ao seu armazenamento em água com adição de ácido acético antes do seu desalfandegamento, os peixes inteiros e as aparas de peixe importados eram impróprios para alimentação humana devido ao seu estado no momento do desalfandegamento. Por esta razão, excluiu-os da classificação no capítulo 3 da segunda parte da NC, em conformidade com a nota 1, alínea c), deste capítulo. Segundo a referida autoridade, os peixes deviam então ser classificados no capítulo 5 da segunda parte da NC, na subposição 0511 91 90, em conformidade com as regras gerais 1 e 6 para interpretação da NC, constantes da primeira parte, título I, secção A, da NC.

44 O Ministério das Finanças interpôs, no Vestre Landsret (Tribunal de Recurso da Região Oeste, Dinamarca), que é o órgão jurisdicional de reenvio, um recurso da decisão da Comissão Tributária Nacional, alegando que os peixes e as aparas de peixe em causa no processo principal deviam ser classificados na posição 0302 da NC.

45 Esse órgão jurisdicional considera que existe uma dúvida quanto à questão de saber se essas mercadorias estão abrangidas pelo capítulo 3 da segunda parte da NC ou pelo capítulo 5 desta parte.

46 A este respeito, salienta que todas as capturas em causa no litígio que lhe foi submetido foram compradas ao abrigo de contratos celebrados com vista à sua utilização na produção industrial de farinha e óleo de peixe e não para consumo humano. Ao assinar esses contratos, a FF Skagen comprometeu-se a utilizar os peixes para os fins para que tinham sido comprados.

47 Segundo o órgão jurisdicional de reenvio, a adição de ácido tem por objetivo reduzir o desenvolvimento da ABVT nos peixes. O teor de ABVT indica o nível de deterioração do peixe, precisando-se que, quanto mais elevado for, maior é o grau de deterioração do peixe. Os valores-limite de ABVT decorrem do anexo II, secção II, capítulo I, ponto 1, do Regulamento n.º 2074/2005. Esse órgão jurisdicional observa também que o Regulamento n.º 178/2002 não autoriza a comercialização de produtos da pesca não transformados destinados ao consumo humano se lhes tiver sido adicionado ácido acético ou outro ácido. Além disso, o Regulamento n.º 853/2004 prevê uma refrigeração dos peixes imediatamente após o desembarque a uma temperatura próxima da do ponto de fusão do gelo.

48 Quanto às aparas de peixe congeladas importadas pela FF Skagen, o órgão jurisdicional de reenvio precisa que um dos lotes em causa é acompanhado de um documento comercial tipo para o transporte de subprodutos animais e de produtos transformados não destinados ao consumo humano, elaborado nos termos do Regulamento n.º 1069/2009. Este documento indicou que as aparas em causa eram certificadas para a alimentação animal e que se tratava de subprodutos abrangidos pela subposição 0511 91 10, intitulada «Desperdícios de peixes», da NC. No referido documento, essas aparas foram enumeradas como matérias de «categoria 3 a», que inclui: «carcaças e partes de animais abatidos […] próprias para consumo humano de acordo com a legislação comunitária, mas que, por motivos comerciais, não se destinem ao consumo humano», na aceção do artigo 10.º, alínea a), deste regulamento. Após a captura do peixe e durante o transporte, as referidas aparas foram tratadas segundo as regras previstas no referido regulamento e não segundo as previstas no Regulamento n.º 852/2004.

49 Nestas condições, o Vestre Landsret (Tribunal de Recurso da Região Oeste) decidiu suspender a instância e submeter ao Tribunal de Justiça as seguintes questões prejudiciais:

«1. Deve a nota 1, alínea c), do capítulo 3 [da segunda parte da NC] ser interpretada no sentido de que [esse] capítulo 3 não compreende mercadorias como as que estão em causa no processo principal?

2. Solicita-se ao Tribunal de Justiça que esclareça se algum dos elementos a seguir indicados é pertinente para a resposta à questão submetida:
   a) A adição de ácido acético ou de qualquer outro ácido às mercadorias, incluindo se é pertinente o facto de ter sido adicionado às mercadorias ácido acético que, de acordo com as informações do fabricante, não está aprovado para alimentação humana.

b) O teor médio de ABVT das mercadorias excede os valores-limite de 25 a 35 [mg/100 g de tecido], nos termos do Regulamento [n.º 2074/2005].
c) As mercadorias são armazenadas em enormes quantidades, sendo que partes do peixe têm um teor de ABVT superior ao nível autorizado nos termos do Regulamento [n.º 2074/2005].
d) As mercadorias não foram manuseadas em conformidade com a legislação em matéria de higiene alimentar, nomeadamente:
   i. Regulamento [n.º 178/2002];
   ii. Regulamento [n.º 852/2004];
   iii. Regulamento [n.º 853/2004];
   iv. Regulamento [n.º 854/2004];
   v. Regulamento [n.º 1333/2008];
   vi. Regulamento [n.º 1069/2009];
e) De acordo com os documentos comerciais, as mercadorias foram capturadas pelo navio de captura, postas à venda e vendidas exclusivamente para a produção industrial de alimentos para animais e não para alimentação humana.
f) Segundo as autoridades alimentares dinamarquesas, devido à adição de ácido acético, as mercadorias são impróprias para alimentação humana, independentemente do seu teor de ABVT.
g) As mercadorias são importadas para a União Europeia como subprodutos ao abrigo do Regulamento [n.º 1069/2009]. A este respeito, pede-se ao Tribunal de Justiça que esclareça qual é a documentação necessária para que uma mercadoria seja considerada um subproduto nos termos do referido regulamento.»

50 Sob proposta do presidente, ouvidos o vice-presidente e o primeiro-advogado-geral, o Tribunal de Justiça decidiu inscrever no seu registo o presente pedido de decisão prejudicial. Com efeito, este pedido não tem por objeto exclusivamente uma matéria específica referida no artigo 50.º-B, primeiro parágrafo, alínea d), do Estatuto do Tribunal de Justiça da União Europeia.

Quanto às questões prejudiciais

51 Com estas questões, que importa examinar em conjunto, o órgão jurisdicional de reenvio pergunta, em substância, se a NC deve ser interpretada no sentido de que estão abrangidos pela posição 0302, intitulada «Peixes frescos ou refrigerados, exceto os filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes da posição 0304», ou pela posição 0511, intitulada «Produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutras posições; animais mortos dos capítulos 1 ou 3, impróprios para alimentação humana»,

– os peixes inteiros, que foram conservados a bordo dos navios de captura durante um longo período através da adição de ácido acético ou de outro ácido a uma temperatura variável que pode exceder os limites previstos pela regulamentação da União em matéria de higiene dos géneros alimentícios, que apresentam teores variados de ABVT, alguns que excedem os limites previstos por essa regulamentação, que tenham sido armazenados em enormes quantidades, que não tenham sido manuseados de acordo com as regras resultantes das disposições da referida regulamentação, e em relação aos quais os documentos comerciais que os acompanham indiquem que foram capturados e vendidos com vista à produção de alimentos para animais, bem como

– as aparas de peixe que não tenham sido manuseadas de acordo com as regras resultantes das disposições da mesma regulamentação e em relação às quais os documentos comerciais que as acompanham indiquem que constituem subprodutos de animais próprios para consumo humano, mas que, por razões comerciais, não se destinam a esse consumo, e que foram produzidas e vendidas com vista à produção de alimentos para animais.

52 A título preliminar, importa recordar que, quando é submetido ao Tribunal de Justiça um reenvio prejudicial em matéria de classificação pautal, a sua função consiste mais em esclarecer os juízes nacionais sobre os critérios cuja aplicação lhes permitirá classificar corretamente os produtos em causa na NC do que em proceder, ele próprio, a essa classificação. Com efeito, a qualificação, para efeitos da sua classificação pautal, das mercadorias em causa resulta de uma apreciação puramente factual que não cabe ao Tribunal de Justiça efetuar no quadro de um reenvio prejudicial (Acórdão de 1 de agosto de 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, n.º 37 e jurisprudência aí referida).

53 Feita esta precisão, importa recordar que, em conformidade com a regra geral 1 para a interpretação da NC, a classificação das mercadorias é determinada segundo os termos das posições e das notas de secção e de capítulo desta nomenclatura (Acórdão de 1 de agosto de 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, n.º 38).

54 Para garantir a segurança jurídica e a facilidade dos controlos, o critério decisivo para a classificação pautal das mercadorias deve ser procurado, de maneira geral, nas suas características e propriedades objetivas, tal como definidas no texto da posição da NC e das notas de secção ou de capítulo (Acórdão de 1 de agosto de 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, n.º 39 e jurisprudência aí referida).

55 O destino do produto pode constituir um critério objetivo de classificação, desde que seja inerente ao referido produto, inerência esta que deve ser apreciada em função das características e das propriedades objetivas desse produto (Acórdão de 22 de junho de 2023, PR Pet, C-24/22, EU:C:2023:507, n.º 53 e jurisprudência aí referida). Todavia, o destino do produto só é um critério pertinente se não for possível fazer a classificação unicamente com base nas suas características e propriedades objetivas (Acórdão de 16 de fevereiro de 2017, Aramex Nederland, C-145/16, EU:C:2017:130, n.º 23 e jurisprudência aí referida).

56 No caso em apreço, é pacífico que as mercadorias em causa no processo principal estão abrangidas pela secção I da segunda parte da NC, intitulada «Animais vivos e produtos do reino animal».

57 Esta secção está subdividida em cinco capítulos, entre os quais o capítulo 3, intitulado «Peixes e crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos», contém a posição 0302, intitulada «Peixes frescos ou refrigerados, exceto os filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes da posição 0304», e o capítulo 5, intitulado «Outros produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutros capítulos», contém a posição 0511, intitulada «Produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutras posições; animais mortos dos capítulos 1 ou 3, impróprios para alimentação humana». Resulta claramente do texto deste capítulo 5 que este diz respeito aos produtos que não correspondem a nenhuma denominação dos outros quatro capítulos desta secção. Por outro lado, a nota 1, alínea a), do referido capítulo 5 enuncia que este não compreende os produtos comestíveis, exceto tripas, bexigas e estômagos, de animais e o sangue animal (v., por analogia, Acórdão de 16 de julho de 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, n.º 25).

58 A nota 1, alínea c), do capítulo 3 da segunda parte, secção I, da NC enuncia que esse capítulo não compreende os peixes impróprios para alimentação humana, seja pela sua natureza, seja pelo seu estado de apresentação. Resulta, portanto, do texto dessa nota que o critério decisivo para determinar se um peixe está abrangido pelo referido capítulo 3 reside no seu carácter próprio ou impróprio para a alimentação humana. Assim, a questão determinante é a de saber se, no momento do seu desalfandegamento, as mercadorias em causa no processo principal eram próprias para alimentação humana (v., neste sentido, Acórdão de 16 de julho de 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, n.º 27 e jurisprudência aí referida).

59 Para determinar se um produto é próprio ou impróprio para alimentação humana, na aceção da referida nota, há que ter em conta todos os elementos pertinentes relativos às suas características e às propriedades objetivas que lhe são inerentes (v., neste sentido, Acórdão de 28 de abril de 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, n.os 42 e 57 e jurisprudência aí referida).

60 Importa sublinhar, em primeiro lugar, que, no caso em apreço, o órgão jurisdicional de reenvio faz referência a diferentes elementos relativos à forma como as mercadorias em causa no processo principal foram tratadas antes do seu desalfandegamento, como a adição de ácido acético ou de outro ácido, o seu armazenamento em enormes quantidades e uma manipulação que não respeita as regras de higiene alimentar, um teor elevado de ABVT, uma temperatura elevada e um longo período de conservação das mesmas, interrogando-se, em substância, sobre a existência de um risco para a saúde humana resultante da eventual contaminação ou decomposição dessas mercadorias, tornando-as assim impróprias para a alimentação humana.

61 A este respeito, importa salientar que tais elementos se referem às características e às propriedades objetivas inerentes às mercadorias em causa no processo principal e são, portanto, suscetíveis de determinar se são próprias ou impróprias para alimentação humana.

62 Com efeito, o Tribunal de Justiça já considerou que o facto de, devido às características do processo do seu fabrico, não poder ser excluída a presença de substâncias nocivas para a saúde humana num produto constitui um elemento pertinente, suscetível de justificar a qualificação desse produto de não alimentar, à luz das suas características e das suas propriedades objetivas (v., neste sentido, Acórdão de 28 de abril de 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, n.os 43 e 48).

63 Além disso, há que recordar que as informações fornecidas pelo fabricante do produto em causa são, em princípio, suscetíveis de demonstrar as suas características e propriedades objetivas (v., neste sentido, Acórdão de 28 de abril de 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, n.os 44, 47 e 50).

64 Do mesmo modo, o Tribunal de Justiça salientou que um fenómeno de decomposição ou uma deterioração das matérias animais dá origem a toxinas que tornam essas matérias, em princípio, impróprias para o consumo humano e produzem igualmente um risco, nomeadamente, para a saúde humana (v., neste sentido, Acórdão de 2 de setembro de 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, n.º 60).

65 Em segundo lugar, o órgão jurisdicional de reenvio pergunta-se se, para determinar se as capturas em causa no processo principal são «impróprias para alimentação humana», é permitido ter em conta a regulamentação da União em matéria de géneros alimentícios e de higiene alimentar.

66 A este respeito, importa precisar que, como foi recordado no n.º 54 do presente acórdão, o critério decisivo para a classificação pautal das mercadorias deve ser procurado, de maneira geral, nas suas características e propriedades objetivas, tal como definidas no texto da posição da NC e das notas de secção ou de capítulo. Assim, o Tribunal de Justiça teve ocasião de precisar, no que respeita à pertinência, para efeitos da classificação pautal de mercadorias, da legislação alimentar da União e, em especial, da proibição de colocação no mercado de um «género alimentício que não é seguro», previsto no artigo 14.º do Regulamento n.º 178/2002, que a classificação pautal das mercadorias à data do seu desalfandegamento incumbe às autoridades aduaneiras nacionais que aplicam, a este respeito, nomeadamente, as disposições da NC (v., neste sentido, Acórdão de 28 de abril de 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, n.º 52).

67 Daqui resulta que a regulamentação da União em matéria de géneros alimentícios e de higiene alimentar não pode, por si só, ser determinante para a classificação de uma mercadoria numa determinada posição da NC, mas constitui, ainda assim, um elemento entre outros a tomar em consideração para esse efeito (v., neste sentido, Acórdãos de 4 de março de 2015, Oliver Medical, C-547/13, EU:C:2015:139, n.º 53; de 28 de abril de 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, n.º 56; e de 15 de dezembro de 2016, LEK, C-700/15, EU:C:2016:959, n.º 36).

68 Assim, no caso em apreço, primeiro, pode ser tomada em consideração a circunstância, mencionada na decisão de reenvio, nomeadamente, na segunda questão, alíneas a) e f), segundo a qual o ácido acético ou outro ácido, que, segundo as informações do fabricante, não é autorizado para consumo humano, foi adicionado às capturas em causa no processo principal, que são peixes não transformados, e quando resulta da leitura conjugada dos artigos 5.º e 15.º do Regulamento n.º 1333/2008 e do seu anexo II que este regulamento não permite a comercialização, como géneros alimentícios, de peixes e produtos da pesca não transformados que contenham tais aditivos.

69 O mesmo se diga da circunstância, invocada pelo órgão jurisdicional de reenvio, nomeadamente, no âmbito da segunda questão, alínea f), segundo a qual as autoridades alimentares dinamarquesas consideraram que a adição de ácido acético às capturas em causa no processo principal os tinha tornado «impróprios para alimentação humana». Com efeito, resulta do ponto 4 do capítulo III do anexo III do Regulamento n.º 854/2004 que os produtos da pesca devem ser declarados impróprios para consumo humano se a autoridade competente considerar que podem constituir um perigo para a saúde pública ou animal, ou que são, por quaisquer outras razões, impróprios para consumo humano.

70 Segundo, pode também ser tomada em consideração a circunstância, indicada na segunda questão, alínea b), segundo a qual o teor médio de ABVT de algumas das capturas em causa no processo principal excedia os valores-limite previstos no anexo II, secção II, capítulo I, ponto 1, do Regulamento n.º 2074/2005.

71 A este respeito, esta disposição prevê que os produtos da pesca não transformados são considerados impróprios para consumo humano, na aceção do Regulamento n.º 853/2004, nos casos em que o exame organolético tenha suscitado dúvidas quanto à sua frescura e o controlo químico mostre que estão ultrapassados os limites previstos em matéria de ABVT. O anexo II, secção II, capítulo I, ponto 1, alíneas a) a c), do Regulamento n.º 2074/2005 prevê limites de ABVT de, respetivamente, 25, 30 e 35 mg de azoto/100 g de tecido muscular, consoante as espécies dos peixes referidas no capítulo II do anexo II, secção II, deste regulamento.

72 Resulta das informações fornecidas pelo órgão jurisdicional de reenvio que foi constatada a presença, entre os produtos em causa no processo principal, de peixes cujo teor de ABVT excedia esses limites, o que sugere um estado de decomposição avançado e, portanto, um risco para a saúde humana em caso de consumo.

73 Terceiro, a circunstância, mencionada na segunda questão, alínea c), segundo a qual os peixes em causa no processo principal, incluindo os peixes individuais cujo teor de ABVT excedia os limites previstos no anexo II, secção II, capítulo I, ponto 1, do Regulamento n.º 2074/2005, tinham sido armazenados em enormes quantidades, constitui também um elemento pertinente suscetível de indicar a existência de um risco para a saúde humana, a saber, o de contaminação microbiológica ou outra de todos os peixes, nomeadamente, por parte dos peixes em estado de decomposição avançada.

74 Quarto, é também relevante a circunstância, mencionada, nomeadamente na segunda questão, alínea d), segundo a qual o tratamento dos peixes e das aparas de peixe em causa no processo principal não estava em conformidade com a regulamentação da União em matéria de higiene alimentar, na medida em que esta incide precisamente sobre os perigos que os géneros alimentícios podem representar para a saúde.

75 Em especial, resulta da leitura conjugada do artigo 1.º, n.º 1, do artigo 2.º, n.º 1, alínea a), e do artigo 3.º do Regulamento n.º 852/2004 que este estabelece as regras gerais em matéria de «higiene» dos géneros alimentícios, a saber, as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano tendo em conta a sua utilização, que os operadores das empresas do setor alimentar devem respeitar em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo. Além disso, resulta do artigo 2.º, n.º 1, alínea f), e de várias disposições dos anexos deste regulamento que este incide, nomeadamente, sobre a proteção contra a «contaminação» de géneros alimentícios, a saber, a presença ou introdução de um risco.

76 Além disso, resulta do artigo 1.º, n.º 1, do Regulamento n.º 853/2004 que este estabelece regras específicas para os operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal que complementam as previstas no Regulamento n.º 852/2004 e que são aplicáveis aos produtos de origem animal transformados ou não transformados. Nos termos do artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento n.º 853/2004, os operadores das empresas do setor alimentar devem dar cumprimento, nomeadamente, às disposições pertinentes do anexo III deste regulamento.

77 A secção VIII, intitulada «Produtos da pesca», deste anexo III contém, nomeadamente, requisitos aplicáveis aos navios, requisitos aplicáveis durante e após o desembarque desses produtos, requisitos aplicáveis aos estabelecimentos, incluindo os navios, que manuseiam os referidos produtos, regras sanitárias aplicáveis aos mesmos produtos e requisitos relativos à sua armazenagem. Esta secção VIII contém ainda vários requisitos relativos à temperatura dos produtos da pesca, entre os quais os previstos nos pontos I, B, 1, e I, B, 3, do seu capítulo I, no ponto 1, alínea b), ii), do seu capítulo II, bem como no ponto 1 do seu capítulo VII e no ponto 1, alínea a), do seu capítulo VIII, que visam, em substância, assegurar, nomeadamente, que os produtos da pesca frescos e os produtos da pesca descongelados não transformados sejam mantidos, durante a armazenagem e o transporte, incluindo durante a descarga e o desembarque, a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

78 Por outro lado, o ponto C do capítulo V da secção VIII do anexo III do Regulamento n.º 853/2004 proíbe a colocação no mercado de produtos que excedam os limites de teor de ABVT previstos pelo Regulamento n.º 2074/2005.

79 Nestas condições, há que considerar que o incumprimento da regulamentação da União em matéria de higiene dos géneros alimentícios pode ter incidência na questão de saber se um produto apresenta, nomeadamente devido a uma eventual contaminação ou devido ao seu estado de decomposição, um risco para a saúde humana e é, por conseguinte, impróprio para alimentação humana.

80 No que respeita, quinto, à pertinência de documentos comerciais como os contratos de compra das capturas em causa no processo principal, mencionados na segunda questão, alínea e), que indicam que essas capturas se destinavam à produção industrial de alimentos para animais e não ao consumo humano, há que considerar que esses documentos podem constituir elementos pertinentes relativos às características e às propriedades objetivas inerentes aos produtos em causa no processo principal que devem ser tidos em conta para efeitos da sua classificação na posição adequada da NC (v., neste sentido, Acórdão de 28 de abril de 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, n.º 57).

81 No que respeita, sexto, à circunstância de as aparas de peixes em causa no processo principal terem sido importadas para a União como subprodutos animais da categoria 3, em conformidade com o artigo 3.º, ponto 1, o artigo 7.º, n.º 1, e o artigo 10.º, alínea a), do Regulamento n.º 1069/2009, ao qual é feita referência na segunda questão, alínea d), vi), importa recordar que estão abrangidas por esta categoria as matérias que foram consideradas pelo legislador da União como sendo «de baixo risco» para a saúde pública e animal, em especial, as carcaças e as partes de animais abatidos que são «próprias para consumo humano», mas que não se destinam a esse consumo por razões comerciais (v., neste sentido, Acórdão de 2 de setembro de 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, n.ºs 41 e 47).

82 A circunstância de essas aparas de peixes estarem abrangidas pela referida categoria, admitindo-a demonstrada, o que cabe ao órgão jurisdicional de reenvio, único competente para apreciar os factos do caso em apreço, verificar, é, portanto, suscetível de indicar que esses produtos são impróprios para alimentação humana pelo seu estado de apresentação, na aceção da nota 1, alínea c), do capítulo 3 da segunda parte, secção I, da NC, e deve também ser tida em conta para efeitos da classificação dos referidos produtos na posição adequada da NC.

83 Com base em todos os elementos relativos às características e às propriedades objetivas das mercadorias em causa no processo principal que precedem, incumbe ao órgão jurisdicional de reenvio apreciar se se deve considerar que essas mercadorias são impróprias para alimentação humana, de modo que, em conformidade com a nota 1, alínea c), do capítulo 3 da segunda parte, secção I, da NC, não estão abrangidas por este capítulo 3, e devem, por conseguinte, ser classificadas na posição 0511, intitulada «Produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutras posições; animais mortos dos capítulos 1 ou 3, impróprios para alimentação humana», da NC.

84 Tendo em conta todas as considerações precedentes, há que responder às questões prejudiciais que a NC deve ser interpretada no sentido de que estão abrangidos pela posição 0511, intitulada «Produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutras posições; animais mortos dos capítulos 1 ou 3, impróprios para alimentação humana»,

– os peixes inteiros, que foram conservados a bordo dos navios de captura durante um longo período através da adição de ácido acético ou de outro ácido a uma temperatura variável que pode exceder os limites previstos pela regulamentação da União em matéria de higiene dos géneros alimentícios, que apresentam teores variados de ABVT, alguns que excedem os limites previstos por essa regulamentação, que tenham sido armazenados em enormes quantidades, que não tenham sido manuseados de acordo com as regras resultantes das disposições da referida regulamentação, e em relação aos quais os documentos comerciais que os acompanham indiquem que foram capturados e vendidos com vista à produção de alimentos para animais, bem como

– as aparas de peixe que não tenham sido manuseadas de acordo com as regras resultantes das disposições da mesma regulamentação e em relação às quais os documentos comerciais que as acompanham indiquem que constituem subprodutos de animais próprios para consumo humano, mas que, por razões comerciais, não se destinam a esse consumo, e que foram produzidas e vendidas com vista à produção de alimentos para animais.

Quanto às despesas

85 Revestindo o processo, quanto às partes no processo principal, a natureza de incidente suscitado perante o órgão jurisdicional de reenvio, compete a este decidir quanto às despesas. As despesas efetuadas pelas outras partes para a apresentação de observações no Tribunal de Justiça não são reembolsáveis.

Pelos fundamentos expostos, o Tribunal de Justiça (Nona Secção) declara:

A Nomenclatura Combinada constante do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum, na sua versão aplicável aos factos do litígio no processo principal,

deve ser interpretada no sentido de que:

estão abrangidos pela posição 0511, intitulada «Produtos de origem animal, não especificados nem compreendidos noutras posições; animais mortos dos capítulos 1 ou 3, impróprios para alimentação humana»,

– **os peixes inteiros, que foram conservados a bordo dos navios de captura durante um longo período através da adição de ácido acético ou de outro ácido a uma temperatura variável que pode exceder os limites previstos pela regulamentação da União em matéria de higiene dos géneros alimentícios, que apresentam teores variados de azoto básico volátil total, alguns que excedem os limites previstos por essa regulamentação, que tenham sido armazenados em enormes quantidades, que não tenham sido manuseados de acordo com as regras resultantes das disposições da referida regulamentação, e em relação aos quais os documentos comerciais que os acompanham indiquem que foram capturados e vendidos com vista à produção de alimentos para animais, bem como**

– **as aparas de peixe que não tenham sido manuseadas de acordo com as regras resultantes das disposições da mesma regulamentação e em relação às quais os documentos comerciais que as acompanham indiquem que constituem subprodutos de animais próprios para consumo humano, mas que, por razões comerciais, não se destinam a esse**

consumo, e que foram produzidas e vendidas com vista à produção de alimentos para animais.

Assinaturas