HOTĂRÂREA CURȚII (Camera a noua)

10 septembrie 2026*

„Trimitere preliminară – Uniunea vamală – Regulamentul (CEE) nr. 2658/87 – Tariful vamal comun – Clasificare tarifară – Nomenclatura combinată – Pozițiile 0302 și 0511 – Noțiunea de «pești improprii alimentației umane prin natura sau starea lor de prezentare» – Conținut – Pești și resturi de pește”

În cauza C-406/25,

având ca obiect o cerere de decizie preliminară formulată în temeiul articolului 267 TFUE de Vestre Landsret (Curtea de Apel a Regiunii de Vest, Danemarca), prin decizia din 11 aprilie 2025, primită de Curte la 16 mai 2025, în procedura

Skatteministeriet

împotriva

FF Skagen A/S,

CURTEA (Camera a noua),

compusă din domnul M. Condinanzi, președinte de cameră, și domnii N. Jääskinen și A. Kornezov (raportor), judecători,

avocat general: domnul A. Biondi,

grefier: domnul A. Calot Escobar,

având în vedere procedura scrisă,

luând în considerare observațiile prezentate:

– pentru FF Skagen A/S, de S. Andersen și L. Kjær, advokater;

– pentru guvernul danez, de C. A.-S. Maertens, în calitate de agent, asistată de B. Søes Petersen, advokat;

– pentru Comisia Europeană, de A. Demeneix și M.-L. Ehlers Defontaine, în calitate de agenți,

* Limba de procedură: daneza.

având în vedere decizia de judecare a cauzei fără concluzii, luată după ascultarea avocatului general,

pronunță prezenta

Hotărâre

1 Cererea de decizie preliminară privește interpretarea notei 1 litera (c) din capitolul 3 din Partea II din Nomenclatura combinată care figurează în anexa I la Regulamentul (CEE) nr. 2658/87 al Consiliului din 23 iulie 1987 privind Nomenclatura tarifară și statistică și Tariful vamal comun (JO 1987, L 256, p. 1, Ediție specială, 02/vol. 4, p. 3), în versiunea aplicabilă situației de fapt din litigiul principal (denumită în continuare „NC”).

2 Această cerere a fost formulată în cadrul unui litigiu între Skatteministeriet (Ministerul Finanțelor, Danemarca), pe de o parte, și FF Skagen A/S, o societate de drept danez, pe de altă parte, în legătură cu clasificarea tarifară a peștilor și a resturilor de pește pe care această societate le importă.

Cadrul juridic

Dreptul internațional

3 Sistemul armonizat de denumire și codificare a mărfurilor (denumit în continuare „SA”) a fost elaborat de Consiliul de Cooperare Vamală, devenit Organizația Mondială a Vămilor (OMV), instituit prin Convenția pentru înființarea unui Consiliu de Cooperare Vamală, încheiată la Bruxelles la 15 decembrie 1950. SA a fost instituit prin Convenția internațională privind Sistemul armonizat de denumire și codificare a mărfurilor, încheiată la Bruxelles la 14 iunie 1983 [*Recueil des traités des Nations unies*, vol. 1503, p. 4, nr. 25910 (1988)] și aprobată, împreună cu protocolul de modificare a acesteia din 24 iunie 1986, în numele Comunității Economice Europene, prin Decizia 87/369/CEE a Consiliului din 7 aprilie 1987 (JO 1987, L 198, p. 1, Ediție specială, 02/vol. 3, p. 199) (denumită în continuare „Convenția privind SA”).

4 OMV aprobă, în condițiile stabilite la articolul 8 din Convenția privind SA, notele explicative și avizele de clasificare adoptate de Comitetul SA, instituit la articolul 6 din această convenție.

5 În temeiul articolului 3 alineatul (1) litera (a) din Convenția privind SA, fiecare parte contractantă se angajează ca nomenclaturile sale tarifare și statistice să fie conforme cu SA, în primul rând, prin utilizarea tuturor pozițiilor și a subpozițiilor din SA, fără completări sau modificări, precum și a codurilor numerice aferente acestora, în al doilea rând, prin aplicarea regulilor generale pentru interpretarea SA, precum și a tuturor notelor de secțiuni, de capitole și de subpoziții, fără să modifice conținutul acestora, și, în al treilea rând, prin respectarea ordinii de numerotare din SA.

Dreptul Uniunii

NC

6 Astfel cum rezultă din articolul 1 alineatele (1) și (3) din Regulamentul nr. 2658/87, NC reglementează clasificarea tarifară a mărfurilor importate în Uniunea Europeană. În temeiul articolului 3 alineatul (1) din regulamentul amintit, NC preia pozițiile și subpozițiile de șase cifre din SA, doar a șaptea și a opta cifră constituind subdiviziuni care îi sunt proprii.

7 Regulile generale pentru interpretarea NC, care figurează în partea I, titlul I, secțiunea A din NC, prevăd:

„Clasificarea mărfurilor în [NC] se efectuează în conformitate cu următoarele principii:

1. Enunțul titlurilor secțiunilor, capitolelor sau subcapitolelor se consideră ca având numai o valoare orientativă, clasificarea considerându-se legal determinată în cazul în care este în conformitate cu textul pozițiilor și notelor de secțiuni și de capitole și, în cazul în care nu sunt contrare termenilor utilizați în respectivele poziții și note, în conformitate cu următoarele reguli.

[…]

6. Clasificarea mărfurilor la subpozițiile unei aceleiași poziții se efectuează, în mod legal, cu respectarea termenilor acelor subpoziții și a notelor de subpoziții, precum și, *mutatis mutandis*, cu respectarea regulilor anterioare, înțelegând prin aceasta că nu pot fi comparate decât subpozițiile aflate pe același nivel. În sensul acestei reguli, se utilizează și notele de secțiuni și capitole corespunzătoare, cu excepția cazului în care există dispoziții contrare.”

8 Partea II din NC, intitulată „Tabelul drepturilor”, conține o secțiune I, intitulată „Animale vii și produse ale regnului animal”, în care figurează un capitol 3, intitulat „Pești și crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice”, precum și un capitol 5, intitulat „Alte produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte”.

9 Acest capitol 3 conține o notă 1 care prevede:

„Prezentul capitol nu cuprinde:

[…]

(c) pești (inclusiv ficat, icre și lapți) și crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice, moarte și improprii alimentației umane prin natura sau starea lor de prezentare (capitolul 5); făină, pudră și aglomerate sub formă de pelete, din pește sau din crustacee, din moluște sau din alte nevertebrate acvatice, improprii alimentației umane (poziția 2301); sau

[…]”

10 Tabelul drepturilor din capitolul 3 din Partea II din NC conține următoarele poziții:

„Codul NC	Denumirea mărfurilor	Rata dreptului convențional (%)	Unitate suplimentară
1	2	3	4
[…]			
0302	Pește proaspăt sau refrigerat, cu excepția fileului de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304:		
[…]”			

11 Capitolul 5 din Partea II din NC conține o notă 1 care enunță:

„Prezentul capitol nu cuprinde:

(a) produsele comestibile, altele decât intestinele, vezicile și stomacurile de animale, întregi sau tranșate în bucăți și sângele de animal (în stare lichidă sau uscată);

[…]”

12 Tabelul drepturilor din acest capitol 5 conține următoarele poziții:

„Codul NC	Denumirea mărfurilor	Rata dreptului convențional (%)	Unitate suplimentară
1	2	3	4
[…]			
0511	Produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte; animale moarte de la capitolele 1 sau 3, improprii alimentației umane:		
[…]			
0511 91	– – Produse din pește sau din crustacee, din moluște sau din alte nevertebrate acvatice; animale moarte de la capitolul 3:		
0511 91 10	– – – Deșeuri de pește	scutire	–
0511 91 90	– – – Altele	scutire	–
[…]”			

Regulamentul (CE) nr. 178/2002

13 Articolul 14 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare (JO 2002, L 31, p. 1, Ediție specială, 15/vol. 8, p. 68) prevede:

„(1) Nu sunt introduse pe piață produsele alimentare care nu prezintă siguranță.

(2) Se spune despre produse alimentare că nu prezintă siguranță atunci când se consideră că acestea:

(a) sunt dăunătoare sănătății;

(b) nu sunt adecvate consumului uman.

[…]

(5) Atunci când se determină dacă un produs alimentar nu este adecvat consumului uman, trebuie să se aibă în vedere dacă produsul alimentar este inacceptabil pentru consumul uman potrivit utilizării căreia îi era destinat, din motive de contaminare, indiferent dacă aceasta se face printr-o substanță străină sau în alt mod sau prin putrefacție, deteriorare sau descompunere.”

Regulamentul (CE) nr. 852/2004

14 Articolul 1 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO 2004, L 139, p. 1, rectificare în JO 2004, L 226, p. 3, Ediție specială, 13/vol. 44, p. 173) prevede:

„Prezentul regulament stabilește normele generale pentru operatorii din sectorul alimentar privind igiena produselor alimentare […]”

15 Articolul 2 alineatul (1) din acest regulament are următorul cuprins:

„În sensul prezentului regulament:

(a) «igiena produselor alimentare», denumită în continuare «igienă», înseamnă măsurile și condițiile necesare pentru a combate riscurile și a asigura adecvarea pentru consumul uman a unui produs alimentar, ținând seama de utilizarea prevăzută;

[…]

(f) «contaminare» înseamnă prezența sau crearea unui pericol;

[…]”

16 Potrivit articolului 3 din regulamentul menționat:

„Operatorii din sectorul alimentar se asigură că toate etapele producției, prelucrării și distribuției produselor alimentare care se află sub controlul lor corespund cerințelor sanitare aplicabile stabilite de prezentul regulament.”

Regulamentul (CE) nr. 853/2004

17 Articolul 1 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO 2004, L 139, p. 55, Ediție specială, 03/vol. 56, p. 71) prevede:

„Prezentul regulament stabilește, pentru operatorii din sectorul alimentar, norme specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală. Aceste norme le completează pe cele stabilite de [Regulamentul nr. 852/2004]. Acestea se aplică produselor de origine animală prelucrate sau neprelucrate.”

18 Potrivit articolului 3 alineatul (1) din Regulamentul nr. 853/2004:

„Operatorii din sectorul alimentar se conformează dispozițiilor corespunzătoare din anexele II și III.”

19 Anexa III la acest regulament cuprinde o secțiune VIII, intitulată „Produse pescărești”, care cuprinde printre altele cerințe care se aplică navelor, cerințe care trebuie respectate în timpul debarcării și după debarcarea produselor pescărești, cerințe care se aplică unităților, inclusiv navelor, care manipulează produsele pescărești, standarde sanitare care se aplică produselor respective, precum și cerințe privind depozitarea produselor pescărești neprelucrate decongelate și a produselor pescărești proaspete la care au fost adăugați aditivi alimentari în conformitate cu legislația Uniunii.

20 Această secțiune conține mai multe cerințe referitoare la temperatura produselor pescărești. Printre aceste cerințe, punctul I B 1 din capitolul I al acestei secțiuni coroborat cu punctul 1 din capitolul VII din aceasta prevede că este necesar ca navele proiectate și echipate pentru a asigura conservarea produselor pescărești proaspete mai mult de 24 de ore să fie echipate cu dispozitive pentru depozitarea produselor pescărești la o temperatură apropiată de cea a gheții topite. Punctul I B 3 din acest capitol I prevede printre altele că, atunci când produsele pescărești sunt refrigerate în apă de mare curată răcită, calele, cisternele sau containerele navelor trebuie să asigure o temperatură omogenă și trebuie să permită atingerea unei rate de refrigerare astfel încât temperatura amestecului de pești și de apă de mare curată să nu fie mai mare de 3 °C la șase ore după încărcare sau 0 °C după șaisprezece ore. Potrivit punctului 1 litera (b) subpunctul (ii) din capitolul II din secțiunea menționată coroborat cu punctul 1 din capitolul VII din aceasta, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care răspund de descărcarea și debarcarea printre altele a produselor pescărești proaspete și a produselor pescărești neprelucrate decongelate să evite, în timpul descărcării și debarcării, orice contaminare a acestor produse, plasându-le fără întârziere într-un mediu protejat, la o temperatură apropiată de cea a gheții topite. Din cuprinsul punctului 1 din capitolul VII și al punctului 1 litera (a) din capitolul VIII din aceeași secțiune rezultă că, în timpul depozitării și al transportului produselor menționate, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care efectuează aceste operațiuni să se asigure că aceleași produse sunt ținute la o temperatură apropiată de cea a gheții topite.

21 Punctul C din capitolul V din secțiunea VIII din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004 prevede, printre altele, că produsele pescărești neprelucrate nu trebuie introduse pe piață în cazul în care testele chimice arată că au fost depășite limitele de azot bazic volatil total (ABVT).

Regulamentul (CE) nr. 854/2004

22 Potrivit articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman (JO 2004, L 139, p. 206, Ediție specială, 03/vol. 56, p. 132), statele membre trebuiau să se asigure de efectuarea unor controale oficiale privind produsele pescărești în conformitate cu anexa III la acest regulament, intitulată „Produse pescărești”.

23 Punctul 4 din capitolul III din această anexă prevedea că este necesar ca produsele pescărești să fie declarate improprii consumului uman în cazul în care autoritățile competente consideră că acestea pot constitui un risc pentru sănătatea publică sau animală sau sunt, din orice alt motiv, improprii pentru consumul uman.

Regulamentul nr. 2074/2005

24 Punctul 1 din capitolul I din secțiunea II din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 (JO 2005, L 338, p. 27, Ediție specială, 03/vol. 68, p. 3), astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1022/2008 al Comisiei din 17 octombrie 2008 (JO 2008, L 277, p. 18) (denumit în continuare „Regulamentul nr. 2074/2005”), prevede:

„Produsele pescărești neprelucrate sunt considerate improprii consumului uman în cazul în care evaluarea organoleptică dă naștere la suspiciuni asupra prospețimii acestora, iar controlul chimic arată că sunt depășite următoarele valori-limită pentru ABVT:

(a) 25 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 1;

(b) 30 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 2;

(c) 35 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 3;

[…]”

25 Capitolul II din secțiunea II din anexa II la acest regulament are următorul cuprins:

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

2. Specii aparținând familiei *Pleuronectidae* (cu excepția halibutului: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, specii aparținând familiei *Merlucciidae*, specii aparținând familiei *Gadidae*.”

Regulamentul nr. 1333/2008

26 Având în vedere data faptelor din litigiul principal, Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO 2008, L 354, p. 16) este aplicabil atât în versiunea rezultată din modificările aduse prin Regulamentul (UE) 2015/647 al Comisiei din 24 aprilie 2015 (JO 2015, L 107, p. 1) (denumit în continuare „Regulamentul nr. 1333/2008”), cât și în versiunea sa anterioară. Deși dispozițiile relevante pentru acest litigiu nu au făcut obiectul unor modificări substanțiale, trebuie totuși citate cele care rezultă din aceste modificări.

27 Articolul 5 din Regulamentul nr. 1333/2008 prevede:

„Nimeni nu este autorizat să introducă pe piață un aditiv alimentar sau orice produs alimentar conținând un astfel de aditiv, dacă utilizarea acestui aditiv alimentar nu este în conformitate cu prezentul regulament.”

28 Potrivit articolului 15 din acest regulament:

„Aditivii alimentari nu se utilizează în produsele alimentare neprelucrate, cu excepția cazurilor în care utilizarea în cauză este prevăzută în mod expres în anexa II.”

29 Punctul 2 din partea A din anexa II la regulamentul menționat, intitulat „Dispoziții generale privind aditivii alimentari enumerați și condițiile de utilizare a acestora”, are următorul cuprins:

„1. Numai substanțele enumerate în partea B [din prezenta anexă], […], pot fi utilizate ca aditivi în produsele alimentare, cu excepția cazului în care sunt prevăzute în mod specific în partea E.

2. Aditivii nu pot fi utilizați decât în produsele alimentare și cu respectarea condițiilor prevăzute în partea E din prezenta anexă.

3. În partea E din prezenta anexă, produsele alimentare sunt enumerate pe baza categoriilor de produse alimentare prevăzute în partea D din prezenta anexă, iar aditivii sunt grupați pe baza definițiilor prevăzute în partea C din prezenta anexă.

[…]”

30 Acidul acetic este inclus în partea B din anexa respectivă. Peștele și produsele pescărești neprelucrate, precum și peștele și produsele pescărești prelucrate, inclusiv moluștele și crustaceele, figurează în partea D din anexa respectivă. În partea E din aceeași anexă, acidul acetic nu figurează printre aditivii vizați pentru aceste categorii de produse alimentare.

Regulamentul (CE) nr. 1069/2009

31 Articolul 3 din Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 (Regulament privind subprodusele de origine animală) (JO 2009, L 300, p. 1) prevede:

„În sensul prezentului regulament, se aplică următoarele definiții:

1. «subproduse de origine animală» înseamnă corpuri întregi sau părți de corpuri de animale, produse de origine animală sau alte produse obținute de la animale, care nu sunt destinate consumului uman, incluzând ovule, embrioni și material seminal;

[…]”

32 Potrivit articolului 7 alineatul (1) din acest regulament:

„Subprodusele de origine animală sunt clasificate în categorii specifice care reflectă nivelul de risc pentru sănătatea publică și animală reprezentat de aceste subproduse de origine animală, în conformitate cu listele stabilite la articolele 8, 9 și 10.”

33 Articolul 10 din regulamentul menționat prevede:

„Materialul de categoria 3 cuprinde următoarele subproduse de origine animală:

(a) carcase și părți de animale sacrificate sau, în cazul vânatului, cadavre sau părți de animale ucise și care sunt adecvate alimentației umane în conformitate cu legislația comunitară, dar nu sunt destinate alimentației umane din motive comerciale;

[…]”

Litigiul principal și întrebările preliminare

34 FF Skagen a importat în principal din Norvegia pește și resturi de pește pe care le-a utilizat în producerea de făină de pește, de ulei de pește și de alte produse destinate hranei animalelor.

35 La 10 noiembrie 2016, Toldstyrelsen (Agenția Vamală, Danemarca) a efectuat o inspecție a importurilor de pești întregi din speciile merlan albastru, capelin, uvă, argentină, merluciu și stavrid, clasificate de FF Skagen în capitolul 5 din Partea II din NC.

36 În cadrul acestei inspecții, Agenția Vamală a solicitat Institutului de analiză Force Technology (Danemarca) să analizeze eșantioane ale unora dintre acești pești și să indice dacă erau sau nu adecvate alimentației umane, pentru a verifica clasificarea lor tarifară.

37 Pe baza unei evaluări vizuale și senzoriale a acestor eșantioane, institutul menționat a apreciat că trei dintre cele patru eșantioane de capturi analizate erau adecvate alimentației umane, în timp ce al patrulea eșantion de capturi nu era, în special din cauza unui miros foarte neplăcut.

38 Institutul menționat a descris eșantioanele pe care le-a considerat adecvate alimentației ca fiind întregi, nefiindu-le îndepărtate intestinele sau capul. În plus, el a calificat unele dintre aceste eșantioane ca fiind eterogene, precizând printre altele că anumiți pești păreau a fi în stare bună, în timp ce alții au fost striviți, pielea le-a fost răzuită și le lipseau ochii, capul sau coada.

39 Din contractele de cumpărare încheiate de FF Skagen pentru capturile analizate și considerate ca fiind adecvate alimentației umane reiese că peștele era depozitat la bordul unor nave o perioadă de până la 8 zile de la prima captură și până la debarcare, conservarea fiind efectuată prin adăugarea de acid acetic sau de „acid”, fără altă precizare. În plus, conținutul mediu de ABVT al acestor capturi, calculat pe baza unei eșantionări multiple de capturi individuale, ar fi fost între 14-30 mg/100 g. Unul dintre cele zece eșantioane utilizate pentru a determina valoarea medie a ABVT-ului uneia dintre capturi prezenta un conținut de 40 mg/100 g, în timp ce celelalte nouă eșantioane din aceeași captură prezentau valori cuprinse între 27 și 33 mg/100 g.

40 În afară de capturile care făceau parte din cele trei eșantioane considerate de institutul de analiză ca fiind adecvate alimentației umane, FF Skagen importase în perioada supusă inspecției alte capturi, al căror conținut mediu de ABVT măsurat de aceasta ar fi fost mai mic de 35 sau de 60 mg/100 g, în funcție de specia de pește în cauză. Totuși, această valoare ar fi variat, un eșantion unic având un conținut maxim de 82 mg/100 g. Aceste din urmă capturi ar fi fost conservate la bordul unor nave o perioadă de până la 12 zile de la prima captură și până la debarcare, cu ajutorul unui amestec de apă dulce sau de apă de mare refrigerată și de acid acetic sau de acid de tip nespecificat. Temperatura apei în care fuseseră conservate capturile menționate ar fi variat de la un lot la altul și ar fi atins 8,6 °C la momentul debarcării. Ca răspuns la o solicitare a FF Skagen, autoritățile daneze din sectorul alimentar ar fi declarat că, în opinia lor, utilizarea acidului acetic ca agent de conservare pentru capturile în discuție în litigiul principal le-a făcut improprii alimentației umane, independent de conținutul lor de ABVT.

41 La 19 februarie 2018, autoritățile vamale daneze au decis că peștele întreg și resturile de pește importate de FF Skagen în perioada cuprinsă între 1 ianuarie 2015 și 30 noiembrie 2017 trebuie clasificate în capitolul 3 din Partea II din NC dacă valoarea medie a ABVT-ului pentru fiecare lot măsurată de această societate era mai mică de 35 mg/100 g pentru speciile aparținând familiei *Gadidea*, inclusiv resturile de pește, și de 60 mg/100 g pentru toate celelalte specii.

42 Societatea menționată a formulat o contestație împotriva deciziei acestor autorități la Landsskatteretten (Comisia Fiscală Națională, Danemarca).

43 La 6 august 2020, această autoritate a apreciat că, din cauza depozitării lor în apă cu adaos de acid acetic înainte de vămuire, peștele întreg și resturile de pește importate erau improprii alimentației umane, având în vedere starea lor la momentul vămuirii. Din acest motiv, ea le-a exclus din clasificarea în capitolul 3 din Partea II din NC în conformitate cu nota 1 litera (c) din acest capitol. Potrivit autorității menționate, peștele trebuia, așadar, să fie clasificat în capitolul 5 din Partea II din NC, la subpoziția 0511 91 90, în conformitate cu regulile generale 1 și 6 pentru interpretarea NC, care figurează în Partea I titlul I secțiunea A din NC.

44 Ministerul Finanțelor a introdus la Vestre Landsret (Curtea de Apel a Regiunii de Vest, Danemarca), care este instanța de trimitere, o acțiune împotriva deciziei Comisiei Fiscale Naționale, susținând că peștele și resturile de pește în discuție în litigiul principal trebuie clasificate la poziția 0302 din NC.

45 Această instanță consideră că există o îndoială cu privire la aspectul dacă mărfurile respective se clasifică în capitolul 3 din Partea II din NC sau în capitolul 5 din această parte.

46 În această privință, ea arată că toate capturile în discuție în litigiul cu care este sesizată au fost cumpărate în temeiul unor contracte încheiate pentru utilizarea lor în producția industrială de făină și de ulei de pește, iar nu pentru consumul uman. Prin semnarea unor astfel de contracte, FF Skagen s-ar fi angajat să utilizeze peștele în scopurile pentru care a fost cumpărat.

47 Potrivit instanței de trimitere, adăugarea de acid are ca scop reducerea valorii ABVT-ului din pește. Conținutul de ABVT ar indica nivelul de deteriorare a peștelui, precizându-se că, cu cât acesta este mai ridicat, cu atât peștele este mai deteriorat. Valorile-limită ale ABVT-ului ar decurge din punctul 1 din capitolul I din secțiunea II din anexa II la Regulamentul nr. 2074/2005. Respectiva instanță arată de asemenea că Regulamentul nr. 178/2002 nu autorizează comercializarea de produse pescărești neprelucrate destinate consumului uman în cazul în care li s-a adăugat acid acetic sau alt acid. În plus, Regulamentul nr. 853/2004 ar prevedea o refrigerare a peștelui imediat după debarcare la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții.

48 În ceea ce privește resturile de pește congelate importate de FF Skagen, instanța de trimitere precizează că unul dintre loturile în cauză ar fi însoțit de un document comercial tipizat pentru transportul subproduselor de origine animală și al produselor prelucrate care nu sunt destinate consumului uman, întocmit în temeiul Regulamentului nr. 1069/2009. Acest document ar fi indicat că resturile în cauză erau certificate pentru hrana animalelor și că era vorba despre subproduse care se încadrează la subpoziția 0511 91 10, intitulată „Deșeuri de pește”, din NC. În documentul menționat, aceste resturi ar fi fost clasificate ca materiale de „categoria 3a”, care include „carcase și părți de animale sacrificate […] care sunt adecvate alimentației umane în conformitate cu legislația comunitară, dar nu sunt destinate alimentației umane din motive comerciale”, în sensul articolului 10 litera (a) din acest regulament. După capturarea peștelui și în timpul transportului, aceste resturi ar fi fost tratate potrivit normelor prevăzute de regulamentul menționat, iar nu potrivit celor prevăzute de Regulamentul nr. 852/2004.

49 În aceste condiții, Vestre Landsret (Curtea de Apel din Regiunea de Vest) a hotărât să suspende judecarea cauzei și să adreseze Curții următoarele întrebări preliminare:

„1) Nota 1 litera (c) din capitolul 3 [din Partea II din NC] trebuie interpretată în sensul că mărfuri precum cele în discuție în litigiul principal nu sunt cuprinse în [acest] capitol 3?

2) Se solicită Curții să precizeze dacă vreunul dintre următoarele elemente are incidență asupra răspunsului la întrebarea adresată:
   a) adăugarea de acid acetic sau de orice alt acid la mărfuri, inclusiv dacă este relevant faptul că a fost adăugat la mărfuri acid acetic care, conform informațiilor producătorului, nu este aprobat pentru consumul uman;
   b) valoarea medie a ABVT-ului în cazul acestor mărfuri depășește valorile-limită de 25-35 prevăzute de Regulamentul [nr. 2074/2005];
   c) mărfurile sunt depozitate în vrac, iar anumite părți ale peștelui au un conținut de ABVT care depășește nivelul autorizat în temeiul Regulamentului [nr. 2074/2005];
   d) mărfurile nu au fost manipulate cu respectarea legislației privind igiena alimentară, în special:
      i. Regulamentul [nr. 178/2002];
      ii. Regulamentul [nr. 852/2004];
      iii. Regulamentul [nr. 853/2004];

iv. Regulamentul [nr. 854/2004];
v. Regulamentul [nr. 1333/2008];
vi. Regulamentul [nr. 1069/2009];

e) potrivit documentelor comerciale, mărfurile au fost luate la bordul navei de capturare, oferite spre vânzare și vândute exclusiv pentru producția industrială de hrană pentru animale, iar nu pentru consumul uman;

f) potrivit autorităților daneze din sectorul alimentar, din cauza adaosului de acid acetic, mărfurile nu sunt adecvate alimentației umane, indiferent de valoarea ABVT-ului;

g) produsele sunt importate în Uniunea Europeană ca subproduse în temeiul Regulamentului [nr. 1069/2009]. În această privință, se solicită Curții să precizeze ce documente sunt necesare pentru ca mărfurile să poată fi considerate subproduse în sensul regulamentului [menționat]."

50 La propunerea președintelui Curții, după ascultarea vicepreședintelui și a primului avocat general, Curtea a decis înscrierea în registrul său a prezentei cereri de decizie preliminară. Într-adevăr, această cerere nu se încadrează exclusiv într-o materie specifică prevăzută la articolul 50b primul paragraf litera (d) din Statutul Curții de Justiție a Uniunii Europene.

Cu privire la întrebările preliminare

51 Prin intermediul acestor întrebări, care trebuie analizate împreună, instanța de trimitere solicită în esență să se stabilească dacă NC trebuie interpretată în sensul că se încadrează la poziția 0302, intitulată „Pește proaspăt sau refrigerat, cu excepția fileului de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304", sau la poziția 0511, intitulată „Produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte; animale moarte de la capitolele 1 sau 3, improprii alimentației umane",

– peștii întregi, care au fost păstrați la bordul navelor de capturare o perioadă lungă prin adăugarea de acid acetic sau de alt acid la o temperatură variabilă care poate depăși limitele prevăzute de reglementarea Uniunii în materie de igienă a produselor alimentare, care prezintă valori variate de ABVT, unele depășind limitele prevăzute de această reglementare, care au fost depozitați în vrac, care nu au fost manipulați potrivit regulilor care reies din dispozițiile reglementării menționate și a căror documentație comercială de însoțire arată că au fost capturați și vânduți în vederea producției de hrană pentru animale, precum și

– resturile de pește care nu au fost manipulate în conformitate cu regulile care reies din dispozițiile aceleiași reglementări și cu privire la care documentele comerciale de însoțire arată că constituie subproduse de origine animală adecvate consumului uman, dar care, din motive comerciale, nu sunt destinate unui astfel de consum și că au fost fabricate și vândute în vederea producției de hrană pentru animale.

52 Cu titlu introductiv, trebuie amintit că, atunci când Curtea este sesizată cu o trimitere preliminară în materia clasificării tarifare, funcția sa constă mai curând în a oferi clarificări instanțelor naționale cu privire la criteriile a căror punere în aplicare le va permite acestora să clasifice în mod corect produsele în cauză în NC decât în a efectua ea însăși această clasificare. Astfel, calificarea, în vederea clasificării lor tarifare, a mărfurilor în cauză este rezultatul unei constatări pur factuale, pe care Curtea nu are competența să o efectueze în cadrul unei trimiteri preliminare (Hotărârea din 1 august 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, punctul 37 și jurisprudența citată).

53 Acestea fiind precizate, trebuie să se sublinieze că, în conformitate cu regula generală 1 pentru interpretarea NC, clasificarea mărfurilor este determinată potrivit textului pozițiilor și al notelor de secțiuni sau de capitole din această nomenclatură (Hotărârea din 1 august 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, punctul 38).

54 În interesul securității juridice și al facilitării controalelor, criteriul decisiv pentru clasificarea tarifară a mărfurilor trebuie să aibă în vedere, în general, caracteristicile și proprietățile obiective ale acestora, astfel cum sunt definite de textul poziției din NC și al notelor de secțiuni sau de capitole (Hotărârea din 1 august 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, punctul 39 și jurisprudența citată).

55 Destinația produsului poate constitui un criteriu obiectiv de clasificare, cu condiția să fie inerentă produsului respectiv, caracterul inerent trebuind să poată fi apreciat în funcție de caracteristicile și de proprietățile obiective ale acestuia (Hotărârea din 22 iunie 2023, PR Pet, C-24/22, EU:C:2023:507, punctul 53 și jurisprudența citată). Cu toate acestea, destinația produsului reprezintă un criteriu relevant doar în cazul în care clasificarea nu se poate face numai pe baza caracteristicilor și a proprietăților obiective ale produsului (Hotărârea din 16 februarie 2017, Aramex Nederland, C-145/16, EU:C:2017:130, punctul 23 și jurisprudența citată).

56 În speță, este cert că mărfurile în discuție în litigiul principal se clasifică în secțiunea I din Partea II din NC, intitulată „Animale vii și produse ale regnului animal”.

57 Această secțiune este subdivizată în cinci capitole, dintre care capitolul 3, intitulat „Pești și crustacee, moluște și alte nevertebrate acvatice”, conține poziția 0302, intitulată „Pește proaspăt sau refrigerat, cu excepția fileului de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304”, iar capitolul 5, intitulat „Alte produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte”, conține poziția 0511, intitulată „Produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte; animale moarte de la capitolele 1 sau 3, improprii alimentației umane”. Reiese în mod clar din titlul acestui capitol 5 că el privește produsele care nu corespund niciunei denumiri din celelalte patru capitole ale respectivei secțiuni. În plus, nota 1 litera (a) din capitolul 5 menționat enunță că acesta nu cuprinde produsele comestibile, altele decât intestinele, vezicile și stomacurile de animale și sângele de animal (a se vedea prin analogie Hotărârea din 16 iulie 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, punctul 25).

58 Nota 1 litera (c) din capitolul 3 din Partea II Secțiunea I din NC prevede că acest capitol nu cuprinde peștii improprii alimentației umane prin natura sau starea lor de prezentare. Prin urmare, din textul acestei note reiese că criteriul decisiv pentru a stabili dacă peștele se încadrează în capitolul 3 menționat constă în caracterul său propriu sau impropriu alimentației umane. În aceste condiții, aspectul decisiv este să se stabilească dacă, la momentul vămuirii, mărfurile în discuție în litigiul principal erau adecvate alimentației umane (a se vedea în acest sens Hotărârea din 16 iulie 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, punctul 27 și jurisprudența citată).

59 Pentru a stabili dacă un produs este propriu sau impropriu alimentației umane, în sensul notei menționate, trebuie să se țină seama de toate elementele pertinente referitoare la caracteristicile sale și la proprietățile obiective care îi sunt inerente (a se vedea în acest sens Hotărârea din 28 aprilie 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, punctele 42 și 57, precum și jurisprudența citată).

60 Trebuie subliniat, în primul rând, că, în speță, instanța de trimitere face referire la diferite elemente privind modul în care mărfurile în discuție în litigiul principal au fost tratate înainte de vămuire, precum adăugarea de acid acetic sau de alt acid, depozitarea lor în vrac și o manipulare care nu respectă normele de igienă alimentară, un conținut ridicat de ABVT, o temperatură ridicată și o durată lungă de conservare a acestora, ridicând în esență problema existenței unui risc pentru sănătatea publică rezultat din eventuala contaminare sau descompunere a acestor mărfuri, făcându-le astfel improprii alimentației umane.

61 În această privință, trebuie arătat că asemenea elemente se raportează la caracteristicile și la proprietățile obiective inerente mărfurilor în discuție în litigiul principal și sunt, așadar, de natură să determine dacă ele sunt proprii sau improprii alimentației umane.

62 Astfel, Curtea a considerat deja că faptul că, din cauza caracteristicilor procedeului de fabricație, prezența într-un produs a unor substanțe nocive pentru sănătatea publică nu poate fi exclusă constituie un element pertinent, susceptibil să justifice calificarea unui asemenea produs drept nealimentar, având în vedere caracteristicile și proprietățile sale obiective (a se vedea în acest sens Hotărârea din 28 aprilie 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, punctele 43 și 48).

63 În plus, trebuie amintit că informațiile furnizate de fabricantul produsului în cauză sunt, în principiu, de natură să determine caracteristicile și proprietățile obiective ale acestuia (a se vedea în acest sens Hotărârea din 28 aprilie 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, punctele 44, 47 și 50).

64 De asemenea, Curtea a arătat că un fenomen de descompunere sau o deteriorare a materiilor animale dă naștere unor toxine care fac aceste materii, în principiu, improprii alimentației umane și produce de asemenea un risc, printre altele, pentru sănătatea publică (a se vedea în acest sens Hotărârea din 2 septembrie 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, punctul 60).

65 În al doilea rând, instanța de trimitere solicită să se stabilească dacă, pentru a stabili dacă respectivele capturi din litigiul principal sunt „improprii alimentației umane”, este permis să se țină seama de reglementarea Uniunii în materie de produse alimentare și de igienă alimentară.

66 În această privință, trebuie precizat că, după cum s-a amintit la punctul 54 din prezenta hotărâre, criteriul decisiv pentru clasificarea tarifară a mărfurilor trebuie să aibă în vedere, în general, caracteristicile și proprietățile obiective ale acestora, așa cum sunt definite de textul poziției din NC și de notele de secțiuni sau de capitole. Curtea a avut astfel ocazia să precizeze, în ceea ce privește relevanța, în vederea clasificării tarifare a mărfurilor, a legislației alimentare a Uniunii și în special a interdicției de introducere pe piață a unor „produse alimentare care nu prezintă siguranță”, prevăzută la articolul 14 din Regulamentul nr. 178/2002, că sarcina clasificării tarifare a mărfurilor la data vămuirii lor revine autorităților vamale naționale, care aplică în această privință, printre altele, dispozițiile NC (a se vedea în acest sens Hotărârea din 28 aprilie 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, punctul 52).

67 Rezultă că reglementarea Uniunii în materie de produse alimentare și de igienă alimentară nu poate, în sine, să fie determinantă pentru clasificarea unei mărfi la o anumită poziție din NC, dar constituie totuși un element printre alte elemente care trebuie luate în considerare în acest scop (a se vedea în acest sens Hotărârea din 4 martie 2015, Oliver Medical, C-547/13, EU:C:2015:139, punctul 53, Hotărârea din 28 aprilie 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, punctul 56, și Hotărârea din 15 decembrie 2016, LEK, C-700/15, EU:C:2016:959, punctul 36).

68 Astfel, în speță, *primo*, poate fi luată în considerare împrejurarea, menționată în decizia de trimitere, printre altele în a doua întrebare literele a) și f), potrivit căreia la capturile în discuție în litigiul principal, care sunt pești neprelucrați, a fost adăugat acid acetic sau un alt acid, care, potrivit informațiilor producătorului, nu este autorizat pentru consumul uman, deși din coroborarea articolelor 5 și 15 din Regulamentul nr. 1333/2008, precum și a anexei II la acesta rezultă că regulamentul menționat nu permite comercializarea ca produse alimentare a peștelui și a produselor pescărești neprelucrate care conțin asemenea aditivi.

69 Situația este aceeași în ceea ce privește împrejurarea, invocată de instanța de trimitere, în special în cadrul celei de a doua întrebări litera f), potrivit căreia autoritățile daneze din sectorul alimentar au considerat că adăugarea de acid acetic la capturile în discuție în litigiul principal le-a făcut „improprii alimentației umane”. Astfel, din cuprinsul punctului 4 din capitolul III din anexa III la Regulamentul nr. 854/2004 rezultă că este necesar ca produsele pescărești să fie declarate improprii pentru consumul uman în cazul în care autoritățile competente consideră că acestea pot constitui un risc pentru sănătatea publică sau animală sau sunt, din orice alt motiv, improprii pentru consumul uman.

70 *Secundo*, poate fi de asemenea luată în considerare împrejurarea, indicată în a doua întrebare litera b), potrivit căreia conținutul mediu de ABVT al unora dintre capturile în discuție în litigiul principal depășea valorile-limită prevăzute la punctul 1 din capitolul I din secțiunea II din anexa II la Regulamentul nr. 2074/2005.

71 În această privință, dispoziția amintită prevede că produsele pescărești neprelucrate sunt considerate improprii consumului uman, în sensul Regulamentului nr. 853/2004, în cazul în care evaluarea organoleptică determină suspiciuni asupra prospețimii acestora, iar controlul chimic arată că sunt depășite limitele de ABVT. Punctul 1 literele (a)-(c) din capitolul I din secțiunea II din anexa II la Regulamentul nr. 2074/2005 prevede limite de ABVT de 25, de 30 și, respectiv, de 35 mg de azot/100 g de carne, în funcție de speciile de pești menționate la capitolul II din secțiunea II din anexa II la acest regulament.

72 Din informațiile furnizate de instanța de trimitere reiese că a fost constatată, printre produsele în discuție în litigiul principal, prezența unor pești al căror conținut de ABVT depășea aceste limite, ceea ce sugerează o stare de descompunere avansată și, prin urmare, un risc pentru sănătatea publică în cazul consumului.

73 *Tertio*, împrejurarea, menționată în a doua întrebare litera c), potrivit căreia peștele în discuție în litigiul principal, inclusiv peștii individuali al căror conținut de ABVT depășea limitele prevăzute la punctul 1 din capitolul I din secțiunea II din anexa II la Regulamentul nr. 2074/2005, fuseseră depozitați în vrac constituie de asemenea un element relevant susceptibil să indice existența unui risc pentru sănătatea publică, și anume cel de contaminare microbiologică sau de altă natură a tuturor peștilor, în special din cauza peștelui în stare de descompunere avansată.

74 *Quarto*, este de asemenea relevantă împrejurarea, menționată în special în a doua întrebare litera d), potrivit căreia tratarea peștelui și a resturilor de pește în discuție în litigiul principal nu era conformă cu reglementarea Uniunii în materie de igienă alimentară, în măsura în care aceasta privește tocmai pericolele pe care alimentele le pot prezenta pentru sănătate.

75 În special, din coroborarea articolului 1 alineatul (1), a articolului 2 alineatul (1) litera (a) și a articolului 3 din Regulamentul nr. 852/2004 rezultă că acesta stabilește normele generale privind „igiena” produselor alimentare, și anume măsurile și condițiile necesare pentru a combate riscurile

și a asigura adecvarea pentru consumul uman a unui produs alimentar, ținând seama de utilizarea prevăzută, pe care operatorii din sectorul alimentar trebuie să le respecte în toate etapele producției, prelucrării și distribuției produselor alimentare sub responsabilitatea lor. În plus, din articolul 2 alineatul (1) litera (f) și din mai multe dispoziții ale anexelor la regulamentul respectiv reiese că acesta privește printre altele protecția împotriva „contaminării” produselor alimentare, și anume prezența sau crearea unui pericol.

76 În plus, din articolul 1 alineatul (1) din Regulamentul nr. 853/2004 reiese că acesta stabilește, pentru operatorii din sectorul alimentar, norme specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală care le completează pe cele stabilite de Regulamentul nr. 852/2004 și care se aplică produselor de origine animală prelucrate sau neprelucrate. Potrivit articolului 3 alineatul (1) din Regulamentul nr. 853/2004, operatorii din sectorul alimentar se conformează, printre altele, dispozițiilor corespunzătoare din anexa III la acest regulament.

77 Secțiunea VIII, intitulată „Produse pescărești”, din această anexă III cuprinde printre altele cerințe care se aplică navelor, cerințe care trebuie respectate în timpul debarcării și după debarcarea acestor produse, cerințe care se aplică unităților, inclusiv navelor, care manipulează produsele menționate, standarde sanitare care se aplică acelorași produse, precum și cerințe referitoare la depozitarea lor. Această secțiune VIII cuprinde de asemenea mai multe cerințe referitoare la temperatura produselor pescărești, printre care cele prevăzute în partea I.B punctul 1 și partea I.B punctul 3 din capitolul I din aceasta, la punctul 1 litera (b) subpunctul (ii) din capitolul II, precum și la punctul 1 din capitolul VII și la punctul 1 litera (a) din capitolul VIII, care urmăresc în esență să se asigure că produsele pescărești proaspete și produsele pescărești neprelucrate decongelate sunt menținute, în timpul depozitării și al transportului, inclusiv la momentul descărcării și al debarcării, la o temperatură apropiată de cea a gheții topite.

78 Pe de altă parte, punctul C din capitolul V din secțiunea VIII din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004 interzice introducerea pe piață a produselor care depășesc limitele de ABVT prevăzute de Regulamentul nr. 2074/2005.

79 În aceste condiții, trebuie să se considere că nerespectarea reglementării Uniunii în materie de igienă a produselor alimentare poate avea incidență asupra aspectului dacă un produs prezintă, în special din cauza unei eventuale contaminări sau din cauza stării sale de descompunere, un risc pentru sănătatea publică și este, prin urmare, impropriu alimentației umane.

80 În ceea ce privește, *quinto*, relevanța unor documente comerciale precum contractele de cumpărare a capturilor în discuție în litigiul principal, menționate în a doua întrebare litera e), care arată că aceste capturi erau destinate producției industriale de hrană pentru animale, iar nu consumului uman, trebuie să se considere că astfel de documente pot constitui elemente relevante referitoare la caracteristicile și la proprietățile obiective inerente produselor în discuție în litigiul principal de care trebuie să se țină seama în vederea clasificării acestora la poziția corespunzătoare din NC (a se vedea în acest sens Hotărârea din 28 aprilie 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, punctul 57).

81 În ceea ce privește, *sexto*, împrejurarea că resturile de pește în discuție în litigiul principal au fost importate în Uniune ca subproduse de origine animală de categoria 3, în conformitate cu articolul 3 punctul 1, cu articolul 7 alineatul (1) și cu articolul 10 litera (a) din Regulamentul nr. 1069/2009, la care se face referire în a doua întrebare litera d) punctul vi), trebuie amintit că intră în această categorie materialele care au fost considerate de legiuitorul Uniunii ca fiind „cu risc scăzut” pentru sănătatea publică și animală, în special carcasele și părțile de animale

sacrificate care sunt „adecvate alimentației umane”, dar care nu sunt destinate unui astfel de alimentații din motive comerciale (a se vedea în acest sens Hotărârea din 2 septembrie 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, punctele 41 și 47).

82 Împrejurarea că aceste resturi de pește fac parte din categoria menționată, presupunând că este dovedită, aspect a cărui verificare revine instanței de trimitere, singura competentă să aprecieze situația de fapt din speță, este, așadar, de natură să indice că aceste produse sunt improprii alimentației umane din cauza stării lor de prezentare, în sensul notei 1 litera (c) din capitolul 3 din Partea II din secțiunea I din NC, și trebuie de asemenea luată în considerare în vederea clasificării produselor menționate la poziția adecvată din NC.

83 Pe baza tuturor elementelor care precedă privind caracteristicile și proprietățile obiective ale mărfurilor în discuție în litigiul principal, revine instanței de trimitere sarcina de a aprecia dacă trebuie să se considere că aceste mărfuri sunt improprii alimentației umane, astfel încât, în conformitate cu nota 1 litera (c) din capitolul 3 din Partea II din secțiunea I din NC, ele nu se încadrează în acest capitol 3 și trebuie, în consecință, să fie clasificate la poziția 0511, intitulată „Produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte; animale moarte de la capitolele 1 sau 3, improprii alimentației umane” din NC.

84 Având în vedere ansamblul considerațiilor care precedă, este necesar să se răspundă la întrebările preliminare că NC trebuie interpretată în sensul că se încadrează la poziția 0511, intitulată „Produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte; animale moarte de la capitolele 1 sau 3, improprii alimentației umane”,

– peștii întregi care au fost păstrați la bordul navelor de capturare o perioadă lungă prin adăugarea de acid acetic sau de alt acid, la o temperatură variabilă care poate depăși limitele prevăzute de reglementarea Uniunii în materie de igienă a produselor alimentare, care prezintă valori variate de ABVT, unele depășind limitele prevăzute de această reglementare, care au fost depozitați în vrac, care nu au fost manipulați potrivit regulilor care reies din dispozițiile reglementării menționate și a căror documentație comercială de însoțire arată că au fost capturați și vânduți în vederea producției de hrană pentru animale, precum și

– resturile de pește care nu au fost manipulate în conformitate cu regulile care reies din dispozițiile aceleiași reglementări și cu privire la care documentele comerciale de însoțire arată că constituie subproduse de origine animală adecvate consumului uman, dar care, din motive comerciale, nu sunt destinate unui astfel de consum și că au fost fabricate și vândute în vederea producției de hrană pentru animale.

Cu privire la cheltuielile de judecată

85 Întrucât, în privința părților din litigiul principal, procedura are caracterul unui incident survenit la instanța de trimitere, este de competența acesteia să se pronunțe cu privire la cheltuielile de judecată. Cheltuielile efectuate pentru a prezenta observații Curții, altele decât cele ale părților menționate, nu pot face obiectul unei rambursări.

Pentru aceste motive, Curtea (Camera a noua) declară:

Nomenclatura combinată care figurează în anexa I la Regulamentul (CEE) nr. 2658/87 al Consiliului din 23 iulie 1987 privind Nomenclatura tarifară și statistică și Tariful vamal comun, în versiunea aplicabilă faptelor din litigiul principal,

trebuie interpretată în sensul că

se încadrează la poziția 0511, intitulată „Produse de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte; animale moarte de la capitolele 1 sau 3, improprii alimentației umane”,

– **peștii întregi care au fost păstrați la bordul navelor de capturare o perioadă lungă prin adăugarea de acid acetic sau de alt acid, la o temperatură variabilă care poate depăși limitele prevăzute de reglementarea Uniunii în materie de igienă a produselor alimentare, care prezintă valori variate de azot bazic volatil total, unele depășind limitele prevăzute de această reglementare, care au fost depozitați în vrac, care nu au fost manipulați potrivit regulilor care reies din dispozițiile reglementării menționate și a căror documentație comercială de însoțire arată că au fost capturați și vânduți în vederea producției de hrană pentru animale, precum și**

– **resturile de pește care nu au fost manipulate în conformitate cu regulile care reies din dispozițiile aceleiași reglementări și cu privire la care documentele comerciale de însoțire arată că constituie subproduse de origine animală adecvate consumului uman, dar care, din motive comerciale, nu sunt destinate unui astfel de consum și că au fost fabricate și vândute în vederea producției de hrană pentru animale.**

Semnături