

Notas explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(2011/C 227/05)

Nos termos do artigo 9.º, n.º 1, alínea a), segundo travessão, 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 ⁽¹⁾, as notas explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia ⁽²⁾ são alteradas do seguinte modo:

Página 46

Antes da posição «0711», é aditado o seguinte parágrafo:

«0710 Produtos hortícolas, não cozidos ou cozidos em água ou vapor, congelados

O termo “congelado”, tal como definido nas Notas Explicativas do SH do presente capítulo, terceiro parágrafo, deve também ser considerado em função dos critérios estabelecidos no acórdão proferido pelo Tribunal de Justiça da União Europeia no processo 120/75. Por analogia, na sequência da interpretação destes critérios dada pelo Tribunal no seu acórdão no processo C-423/09, o processo de congelamento deve dar origem a alterações substanciais e irreversíveis, resultando daí que o produto deixa de apresentar-se no seu estado natural.

Por conseguinte, os produtos estão “congelados” quando os produtos que são sujeitos a um processo de congelamento são objecto de determinadas alterações irreversíveis em resultado desse mesmo processo, particularmente na estrutura das células, resultando daí que esses produtos deixam de apresentar-se no seu estado natural, mesmo depois de terem começado a descongelar ou de estarem descongelados.».

Página 53

O primeiro parágrafo da posição «0811» passa a ter a seguinte redacção:

«O termo “congelado”, tal como definido nas Notas Explicativas do SH do presente capítulo, segundo parágrafo, deve também ser considerado em função dos critérios estabelecidos na sequência do acórdão proferido pelo Tribunal de Justiça da União Europeia no processo 120/75. Por analogia, na sequência da interpretação destes critérios dada pelo Tribunal no seu acórdão no processo C-423/09, o processo de congelamento deve dar origem a alterações substanciais e irreversíveis, resultando daí que o produto deixa de apresentar-se no seu estado natural.

Por conseguinte, os produtos estão “congelados” quando os produtos que são sujeitos a um processo de congelamento são objecto de determinadas alterações irreversíveis em resultado desse mesmo processo, particularmente na estrutura das células, resultando daí que esses produtos deixam de apresentar-se no seu estado natural, mesmo depois de terem começado a descongelar ou de estarem descongelados.».

⁽¹⁾ JO L 256 de 7.9.1987, p. 1.

⁽²⁾ JO C 137, de 6.5.2011, p. 1.