

CONCLUSIONES DEL ABOGADO GENERAL  
SR. GIUSEPPE TESAURO

presentadas el 31 de marzo de 1993 \*

*Señor Presidente,  
Señores Jueces,*

1. El Bundesfinanzhof plantea a este Tribunal dos cuestiones prejudiciales relativas, fundamentalmente, a la interpretación de la expresión «carne salada» que figura en el texto de la partida 0210 de la Nomenclatura Combinada del Arancel Aduanero Común. Más concretamente, el Bundesfinanzhof pregunta si la carne de vacuno a la que se haya añadido sal en una proporción tal que el contenido total de sal equivalga a más del triple del contenido natural de sal debe clasificarse en la partida 0210 y, en el caso de que la respuesta sea negativa, cuál debe ser el contenido mínimo de sal y qué otros requisitos deben cumplirse para que dicho producto se clasifique en la citada partida.

Dichas cuestiones se suscitaron en el marco de un litigio entre la sociedad Gausepohl-Fleisch y la Oberfinanzdirektion de Hamburgo sobre la clasificación aduanera de dos partidas de carne de vacuno congelada con un contenido total de sal comprendido entre el 0,71 % y el 1,2 %, mientras que el contenido natural de sal de la carne de que se trata es del 0,15 %.

2. Ambas partes están de acuerdo en que la carne de que se trata está comprendida en el capítulo 2 de la Nomenclatura Combinada, «carne y despojos comestibles», que comprende tanto la carne de la especie bovina

congelada (partida 0202) como la salada (partida 0210). La controversia que ha dado lugar a este procedimiento se refiere precisamente a la cuestión de si el producto de referencia debe clasificarse en la subpartida 0202 30 90 (las demás carnes de la especie bovina, congeladas), según la clasificación efectuada por la Oberfinanzdirektion en su correspondiente dictamen vinculante de clasificación arancelaria, o en la subpartida 0210 20 90 (carne de la especie bovina deshuesada, salada), como sostiene la demandante.

El órgano jurisdiccional nacional parte del supuesto de que la carne de que se trata sólo debe clasificarse en la partida 0202 y, por ende, como carne congelada, cuando no pueda considerarse lo suficientemente salada como para formar parte de la partida 0210; y, precisamente por este motivo, las cuestiones planteadas pretenden fundamentalmente determinar qué porcentaje de sal debe añadirse para conferir a la carne de vacuno objeto de litigio la condición indiscutible de carne «salada» a efectos de la partida 0210.

3. Dicho esto, procede recordar, en primer lugar, que de la jurisprudencia reiterada de este Tribunal se desprende que «en aras de la seguridad jurídica y de la facilidad de control, el criterio decisivo para la clasificación arancelaria de las mercancías debe buscarse, por lo general, en sus características y propiedades objetivas, tal y como se definen en el texto de las partidas y subpartidas del AAC y de las notas de las Secciones o de los Capítulos». <sup>1</sup> A estos efectos, pueden ser úti-

\* Lengua original: italiano.

<sup>1</sup> — Véase, por ejemplo, la sentencia de 7 de mayo de 1991, Post (C-120/90, Rec. p. I-2391), apartado 11.

les también las Notas explicativas del sistema armonizado de designación y codificación de las mercancías.<sup>2</sup>

Ahora bien, el concepto de «salado» que figura en el texto de la partida 0210 no se define ni en las notas de las secciones o de los capítulos ni en las Notas explicativas del sistema armonizado. Por otra parte, tal y como se desprende de los documentos aportados por la Comisión, la cuestión del porcentaje de sal necesario para conferir a la carne la condición de carne «salada» a efectos de la partida 0210 ya se ha planteado y debatido, sin éxito, tanto en el Grupo *ad hoc* Agricultura como en el Comité de la Nomenclatura del Arancel Aduanero Común. Y resulta significativo observar, como se ha puesto de manifiesto durante el procedimiento, que la práctica de los diferentes Estados miembros a este respecto es enormemente dispar. No obstante, del sistema general del capítulo 2 pueden extraerse, como en seguida se verá, indicaciones útiles a los efectos del presente caso.

4. Con todo, antes de ocuparme de la interpretación de la partida 0210 y, en particular, del término «salado», considero oportuno realizar algunas precisiones relativas a los criterios que permiten, en un caso como el que nos ocupa, determinar el modo de clasificar las carnes sometidas tanto a congelación como a salado.

2 — Recuerdo, a este respecto, que, conforme a la jurisprudencia reiterada de este Tribunal, las Notas explicativas, si bien no pueden modificar el texto del Arancel Aduanero, constituyen un importante instrumento de interpretación que permite precisar o explicitar el contenido de las diferentes partidas y subpartidas arancelarias.

El capítulo 2 de la Nomenclatura Combinada, como se desprende también de la jurisprudencia de este Tribunal,<sup>3</sup> comprende las carnes que han sido sometidas a tratamientos para su conservación, entre los cuales se encuentran, precisamente, la congelación y el salado. Por otra parte, como resulta del capítulo 2 de las Notas explicativas del sistema armonizado, las carnes frescas (es decir, en estado natural) no dejan de serlo por el hecho de haber sido espolvoreadas con sal para asegurar la conservación durante el transporte, lo que supone que un salado superficial no resulta suficiente para considerar «salada» la carne de que se trata. Evidentemente, la misma conclusión se impone por lo que respecta a las carnes congeladas; en efecto, de otro modo, todas las carnes a las que se hubiera añadido sal, cualquiera que fuera la cantidad, serían «saladas» a efectos de la partida 0210.

Así pues, la clasificación de un producto en una partida (carne congelada) y no en otra (carne salada) depende básicamente del tratamiento utilizado en cada caso para asegurar la conservación efectiva del producto de que se trate y, por consiguiente, cuando se asegura la conservación efectiva mediante la congelación, el hecho de que se haya añadido sal (independientemente de que sea antes o después) carece de trascendencia a los efectos de su clasificación arancelaria.

Una vez precisado esto, de la resolución de remisión puede deducirse, a mi entender, que, en el presente caso, se trata de carne de intervención inicialmente congelada y que, en consecuencia, sólo fue sometida a un tratamiento con sal después de descongelada. Evidentemente, en tal caso, la adición de sal muy bien podía tener por objetivo la conser-

3 — Véase la sentencia de 17 de marzo de 1983, Dinter (175/82, Rec. p. 969), apartado 6.

vación de la carne de que se trata y, en consecuencia, su clasificación como carne «salada» a efectos de la partida 0210. Y precisamente en este sentido debe entenderse, en mi opinión, la afirmación del órgano jurisdiccional nacional de que la carne de que se trata tan sólo debería clasificarse como carne congelada en el caso de que no fuera posible clasificarla como salada, en la medida en que —como recuerda el mismo órgano jurisdiccional— la carne originalmente congelada sigue el mismo régimen que la carne congelada, aun cuando se encuentre parcial o totalmente descongelada. <sup>4</sup>

5. Las observaciones precedentes, destinadas a clarificar los términos del problema que nos ocupa, permiten por sí solas poner de manifiesto algunos puntos relativos a la interpretación de la partida 0210: a) no es posible deducir de la Nomenclatura Combinada cuál debe ser el porcentaje de sal presente en la carne para considerarla «salada»; b) la cantidad de sal añadida debe ser suficiente para constituir un tratamiento destinado a la conservación de la carne de que se trate, de modo que el salado no puede ser simplemente superficial; por último, c) dicho tratamiento no debe haber sido efectuado únicamente con fines de transporte.

Todo ello queda confirmado tanto por el hecho de que los otros procedimientos contemplados en la partida 0210, esto es, la salmuera, el secado y el ahumado, están destinados a asegurar una conservación de mayor duración, como por la sentencia Dinter, antes citada, de la que se desprende que el capítulo 2 comprende las carnes que han sido sometidas a un tratamiento para su conservación y

que, en particular, no están comprendidas entre las carnes «saladas» a efectos de este capítulo las carnes a las que se haya añadido sal como simple «condimento», ya que este tipo de carnes están comprendidas en realidad en el capítulo 16 como «preparaciones».

Así pues, resta sólo determinar cuándo el salado constituye un tipo de conservación o cuándo puede afirmarse que se ha efectuado para otros fines distintos del de asegurar la conservación de la mercancía durante el transporte. A este respecto, ya se ha puesto de manifiesto el hecho de que la carne únicamente espolvoreada con sal no debe clasificarse como carne salada a efectos de la partida 0210. Esta misma indicación figura en la Nota explicativa de las subpartidas 0210 11 11 y 0210 11 19 en relación con la carne de la especie porcina, nota sobre la que se ha discutido mucho en el presente caso con el fin de determinar si las precisiones que contiene son también aplicables a la carne de vacuno salada.

Diré de inmediato que esta cuestión no me parece decisiva. Ello se debe, en primer lugar, a que la mayoría de las indicaciones efectuadas en dicha nota, a saber, el hecho de que el salado debe ser en profundidad, así como el hecho de que el porcentaje de sal puede ser diferente según los cortes y la naturaleza de la carne, no bastan para modificar los términos del problema y en todo caso derivan, como hemos visto, del sistema del capítulo 2, aunque sólo sea por exclusión. En consecuencia, si se considera con mayor detalle, ni siquiera el requisito expresamente mencionado en dicha nota, según el cual la duración de la conservación debe exceder ampliamente de la del transporte, constituye una novedad y, en todo caso, se deduce lógicamente del

<sup>4</sup> — Véanse las consideraciones generales relativas al apartado 3 del capítulo 2 de la Nomenclatura Combinada.

hecho de que el salado a efectos de la partida 0210 debe tener por objetivo asegurar la conservación con fines distintos del transporte.

6. En realidad, las dificultades surgen precisamente de la inexistencia de un criterio que permita distinguir un salado que se asegure únicamente la conservación de la carne durante el transporte de un salado que constituya, por el contrario, un método de conservación efectivo (aunque sea provisional). A este respecto, durante el procedimiento se ha afirmado que, desde un punto de vista científico, para considerar el salado apto para «conservar» efectivamente el producto, el contenido de sal debe ser del 4 al 5 %.<sup>5</sup> Por otro lado, como se ha puesto de manifiesto con toda justicia, la conservación o, mejor dicho, su duración, no depende solamente del contenido de sal, sino también de otros factores, como el tipo y corte de la carne de que se trate, las condiciones ambientales o las condiciones higiénicas del embalaje. Por consiguiente, no es posible definir de manera abstracta qué debe entenderse por salado en profundidad.

Tampoco es posible determinar en cuánto debe exceder (ampliamente) la duración de la conservación de la del transporte para que la carne se considere «salada». En el presente caso, por ejemplo, la duración del transporte de la carne objeto de litigio tan sólo era de una hora, mientras que la conservación obtenida de este modo se extendía hasta un máximo de dos días, de suerte que bien podría considerarse que excede ampliamente de la duración del transporte. De modo que la duración del transporte de cada operación concreta reviste, no obstante, una importan-

cia decisiva, lo que da lugar a resultados discriminatorios en relación con carnes del mismo tipo con idéntico contenido de sal.

7. El examen que he realizado hasta aquí pone de manifiesto, en definitiva, que los criterios citados anteriormente, que se deducen del sistema del capítulo 2 de la Nomenclatura Combinada, para calificar la carne de vacuno como carne «salada» a efectos de la partida 0210, carecen de la objetividad indispensable para permitir clasificar *de manera uniforme* un producto determinado en una partida arancelaria determinada.

Para evitar dicha conclusión, que deja al órgano jurisdiccional nacional —obviamente, a la luz de los criterios que he indicado— la tarea de verificar si la carne de bovino a la que se le haya añadido sal debe clasificarse como carne «salada» a efectos de la partida 0210 o no, la Comisión modificó en parte su postura durante la vista, indicando un contenido mínimo de sal que debería tener la carne para poder clasificarla en la partida 0210: 1,20 % en peso. Desde luego, dicho porcentaje puede constituir un punto de referencia importante para los órganos jurisdiccionales nacionales, en la medida en que la Comisión, como lo ha precisado ella misma, pretende proponer la inclusión de dicho criterio en la Nomenclatura Combinada pertinente. Sin embargo, habida cuenta del tenor actual de la nomenclatura aplicable a este respecto, me parece que no procede considerar decisivo dicho criterio en la interpretación que se ha solicitado a este Tribunal.

En definitiva, estimo, por un lado, que un contenido de sal superior al triple del contenido salino natural no es *por sí solo suficiente*

<sup>5</sup> — Véase el dictamen pericial de la Instituto Federal alemán de Investigación de la Carne (Anexo I de las observaciones de la Comisión).

para considerar la carne «salada» a efectos de la partida 0210 y, por otro, que la carne de vacuno, aunque haya sido congelada previamente, debe clasificarse como «salada» a efectos de la partida 0210 siempre que con-

tenga una cantidad de sal suficiente para asegurar su conservación durante un período que exceda ampliamente de la duración del transporte, teniendo en cuenta también los restantes factores citados anteriormente.

8. A la luz de las consideraciones precedentes, propongo al Tribunal que responda a las cuestiones planteadas por el Bundesfinanzhof del siguiente modo:

- «1) La carne de vacuno con un contenido de sal superior al triple de su contenido salino natural no puede, sólo por ello, clasificarse en la partida 0210 de la Nomenclatura Combinada del Arancel Aduanero Común.
  
- 2) En el estado actual del Derecho comunitario, la carne de vacuno debe clasificarse como “salada” a efectos de la partida 0210 siempre que haya sido sometida a un tratamiento a base de sal en profundidad que, tomando en consideración también el corte de la carne de que se trate y las condiciones climáticas y ambientales, asegure su conservación durante un período ampliamente superior a la duración del transporte.»