

REGOLAMENTO (CE) N. 1871/2003 DELLA COMMISSIONE

del 23 ottobre 2003

che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica e alla tariffa doganale comune

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica e alla tariffa doganale comune⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2176/2002 della Commissione⁽²⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 1, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CEE) n. 2658/87 ha fissato una nomenclatura delle merci, qui di seguito denominata la «nomenclatura combinata», che figura nell'allegato I del medesimo regolamento.
- (2) Nel regolamento (CE) n. 535/94 della Commissione, del 9 marzo 1994, che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica e alla tariffa doganale comune⁽³⁾, è stata inserita la nota complementare 8 al capitolo 2 della nomenclatura combinata allo scopo di chiarire la classificazione delle carni e frattaglie commestibili salate della voce 0210 («carni e frattaglie commestibili, salate o in salamoia, secche o affumicate; farine e polveri, commestibili, di carni o di frattaglie»). Nel 1995 questa nota è stata rinumerata come nota complementare 7.
- (3) La classificazione nel capitolo 2 della nomenclatura combinata dipende essenzialmente dal trattamento utilizzato per garantire la conservazione a lungo termine di un determinato prodotto. La struttura del capitolo è descritta nella nota esplicativa generale del sistema armonizzato. Il capitolo 2 copre le carni e le frattaglie non cotte, fresche o refrigerate o che hanno subito uno dei vari trattamenti richiesti per garantire una conservazione a lungo termine, cioè, le carni e frattaglie non cotte congelate o salate, in salamoia, essiccate o affumicate.
- (4) In base alla summenzionata nota esplicativa, le carni fresche mantengono la loro classificazione anche se messe temporaneamente sotto sale per conservarle durante il trasporto. Tale criterio si applica anche alle carni congelate, altrimenti tutte le carni a cui è stato

aggiunto sale sarebbero considerate come carni salate della voce 0210. Affinché le carni siano classificate alla voce 0210, la salatura deve essere sufficiente ad assicurare la conservazione a lungo termine per fini diversi dal trasporto. A tale proposito, va notato che gli altri trattamenti elencati alla voce 0210, cioè salamoia, essiccatura e affumicatura, servono ad assicurare la conservazione a lungo termine del prodotto e non la sua conservazione temporanea durante il trasporto.

- (5) Risulta opportuno chiarire e confermare che la salatura, ai sensi della voce 0210, è un trattamento usato per garantire la conservazione a lungo termine del prodotto.
- (6) Pertanto, la nota complementare 7 al capitolo 2 della nomenclatura combinata che figura nell'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 deve essere opportunamente modificata.
- (7) Il comitato del codice doganale non ha emesso alcun parere entro il termine fissato dal presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La nota complementare 7 al capitolo 2 della nomenclatura combinata che figura nell'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 è sostituita dal testo seguente:

«Si considerano come «salate o in salamoia» ai sensi della voce 0210, le carni e le frattaglie commestibili che sono state sottoposte ad una salatura spinta in profondità in maniera omogenea in tutte le loro parti e che presentano, così, un tenore complessivo di sale uguale o superiore a 1,2 %, in peso, purché sia la salatura a garantire la conservazione a lungo termine.»

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽¹⁾ GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 331 del 7.12.2002, pag. 3.

⁽³⁾ GU L 68 dell'11.3.1994, pag. 15.