- (6) La Commissione ha seguito a condurre un'inchiesta approfondita in merito al prodotto in esame e ne ha ufficialmente informato i produttori esportatori e gli importatori notoriamente interessati, come pure le loro associazioni rappresentative, nonché i rappresentanti dei paesi esportatori e i produttori comunitari.
- (7) Alcuni produttori esportatori, come pure alcuni produttori e importatori nella Comunità, hanno presentato le loro osservazioni per iscritto. Tutte le parti interessate che hanno fatto domanda entro il termine stabilito, dichiarando che l'esito del procedimento poteva avere ripercussioni su di esse e che avevano motivi particolari per chiedere di essere sentite, hanno ottenuto un'audizione. Le osservazioni scritte e orali presentate dalle parti sono state prese in esame e se ne è tenuto conto nell'elaborare le conclusioni definitive. La Commissione ha sollecitato e verificato tutte le informazioni ritenute necessarie ai fini della determinazione definitiva.

2. CONCLUSIONI DELL'INCHIESTA

2.1. PRODOTTO IN ESAME E PRODOTTO SIMILE O DIRETTAMENTE CONCORRENZIALE

2.1.1. Prodotto in esame

- (8) I prodotti a proposito dei quali la Commissione è stata informata che l'andamento delle importazioni richiedeva apparentemente l'imposizione di misure di salvaguardia sono alcuni tipi di mandarini preparati o conservati, compresi i tangerini e i mandarini satsuma (o sazuma), clementine, wilkings e altri ibridi simili di agrumi, senza alcole aggiunto e con aggiunta di zuccheri (di seguito: «il prodotto in esame»).
- (9) Il prodotto in esame è attualmente classificabile ai codici NC 2008 30 55 e 2008 30 75. Detti codici NC corrispondono al prodotto in esame, rispettivamente, in imballaggio immediato di contenuto netto superiore a 1 kg e in imballaggio immediato di contenuto netto uguale o inferiore a 1 kg.
- (10) Dall'inchiesta è emerso che il prodotto in esame si ottiene mediante pelatura e riduzione in segmenti (spicchi) di alcune varietà di piccoli agrumi (principalmente satsuma) che vengono poi immersi in una soluzione di sciroppo di zucchero (in percentuale compresa tra il 14 % e il 16 %). Le operazioni di pelatura e di segmentazione possono essere effettuate manualmente o con le macchine.
- (11) Il prodotto in esame viene confezionato in imballaggi di peso diverso per rispondere alla domanda tanto del mercato dei beni di consumo come dell'industria della ristorazione e di quella alimentare. Il mercato dei beni di consumo è dominato in larga misura dalle confezioni di prodotto aventi un peso netto di 312 g/(175 g sgocciolato), benché la quota di vendite delle confezioni da 850 g in peso netto/(480 g sgocciolato) sia in aumento. Formati più grandi, in particolare le confezioni da 2,65 kg peso netto/(1 500 g sgocciolato) e da 3,1 kg peso netto/(1 700 g sgocciolato), sono utilizzati nei settori alimentare e della ristorazione. Il formato da 2,65 kg risulta essere il più venduto.
- (12) Satsuma, clementine e altri piccoli agrumi sono comunemente noti sotto la denominazione collettiva di «mandarini». La maggior parte di queste diverse varietà di frutti possono essere utilizzate come prodotto fresco o per la produzione di succhi o conserve. Si tratta di varietà simili, tanto è vero che i mandarini freschi (compresi i tangerini e i satsuma), clementine, wilkings e simili ibridi di agrumi sono tutti classificabili in un unico codice NC a sei cifre (0805 20).
- (13) Alcuni produttori esportatori hanno affermato che non soltanto le conserve di mandarini, ma tutte le conserve di frutta dovrebbero essere considerate un unico prodotto in esame importato.
- (14) La Commissione ha respinto questa affermazione, ribadendo che esiste una differenza tra le conserve di mandarini e gli altri tipi di conserve di frutta. Questi ultimi sono confezionati con frutta fresca i cui codici a sei cifre nella nomenclatura combinata sono diversi rispetto a quello in cui sono classificabili i mandarini freschi (compresi i tangerini e i satsuma), clementine, wilkings e simili ibridi di agrumi. Se è vero infatti che le conserve di mandarini e le altre conserve di frutta sono classificabili nel codice SA (sistema armonizzato) 2008, questo vale anche per prodotti assai diversi tra di loro. La classificazione di un prodotto nel codice SA 2008 non è pertanto considerata, di per sé, un fattore di rilievo. Benché i vari tipi di conserva di frutta (sia di un'unica varietà di frutto che di un misto di diverse varietà) presentino alcune caratteristiche comuni (ad esempio una lunga durata di conservazione, la conservazione in sciroppo di zucchero o in succo di frutta), hanno tutti sapore, consistenza della polpa, forma, dimensioni e colore differenti tra loro, e non sono quindi prodotti facilmente sostituibili con le conserve di mandarini. Essi presentano inoltre un diverso contenuto in vitamine e minerali, nonché proprietà diverse dal punto di vista dietetico. Sebbene si tratti pur sempre di prodotti alimentari, anche le principali utilizzazioni finali sono diverse rispetto a quelle delle conserve di mandarini. Infine, il processo produttivo per ciascuno di questi prodotti è diverso, a seconda che il frutto in questione debba essere o no essiccato, sbucciato, tagliato a pezzi, affettato o ridotto in spicchi.