

**Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne**

(2011/C 227/05)

En vertu de l'article 9, paragraphe 1, point a), deuxième tiret, du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun <sup>(1)</sup>, les notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne <sup>(2)</sup> sont modifiées comme suit:

Page 46

Avant la position «**0711**», le paragraphe suivant est ajouté:

**«0710 Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés**

Le terme "congelé" tel que défini dans les notes explicatives du SH du présent chapitre, troisième paragraphe, doit également être considéré au sens des critères énoncés dans l'arrêt rendu par la Cour de justice de l'Union européenne dans l'affaire 120/75. Par analogie, conformément à l'interprétation que la Cour a donnée de ces critères dans son arrêt rendu dans l'affaire C-423/09, le procédé de congélation doit entraîner des modifications substantielles et irréversibles du produit, de sorte qu'il ne se trouve plus à l'état naturel.

C'est pourquoi on parle de produits "congelés" lorsque les produits soumis au procédé de congélation subissent, du fait de ce procédé même, certaines modifications irréversibles de leurs caractéristiques, notamment de la structure des cellules, de sorte qu'ils ne se trouvent plus à l'état naturel, même après avoir été partiellement ou totalement décongelés.»

Page 53

Le premier paragraphe de la position «**0811**» est remplacé par le texte suivant:

«Le terme "congelé" tel que défini dans les notes explicatives du SH du présent chapitre, deuxième paragraphe, doit également être considéré au sens des critères énoncés dans l'arrêt rendu par la Cour de justice de l'Union européenne dans l'affaire 120/75. Par analogie, conformément à l'interprétation que la Cour a donnée de ces critères dans son arrêt rendu dans l'affaire C-423/09, le procédé de congélation doit entraîner des modifications substantielles et irréversibles du produit, de sorte qu'il ne se trouve plus à l'état naturel.

C'est pourquoi on parle de produits "congelés" lorsque les produits soumis au procédé de congélation subissent, du fait de ce procédé même, certaines modifications irréversibles de leurs caractéristiques, notamment de la structure des cellules, de sorte qu'ils ne se trouvent plus à l'état naturel, même après avoir été partiellement ou totalement décongelés.»

---

<sup>(1)</sup> JO L 256 du 7.9.1987, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 137 du 6.5.2011, p. 1.