

ANEXO A

RESUMEN PRESENTADO POR TAILANDIA DESPUÉS
DE LA PRIMERA REUNIÓN SUSTANTIVA

(21 de octubre de 2004)

	<u>Página</u>
I. INTRODUCCIÓN	2
II. ANTECEDENTES	3
A. ANTECEDENTES DE HECHO.....	3
B. REGLAMENTOS DE LAS CE Y DECISIÓN DE LA COMISIÓN.....	5
1. Reglamento N° 2658/87 de 23 de julio de 1987, modificado por el Reglamento N° 535/94, de 9 de marzo de 1994	5
2. Reglamento N° 3115/94 de 29 de diciembre de 1994	6
Reglamento N° 1223/2002 de 8 de julio de 2002	6
Decisión de la Comisión de 31 de enero de 2003 destinada a la República Federal de Alemania	7
5. Reglamento N° 1871/2003 de 23 de octubre de 2003	8
6. Reglamento N° 2344/2003 de 30 de diciembre de 2003	8
C. EXPORTACIONES DE AVES DE CORRAL DE TAILANDIA A LAS CE.....	8
III. ARGUMENTOS JURÍDICOS	9
A. LA CLASIFICACIÓN DE LAS CE DEL POLLO SALADO CONGELADO ES INCOMPATIBLE CON LA INTERPRETACIÓN CORRECTA DE LAS PARTIDAS PERTINENTES DE LA LISTA LXXX.....	9
a) Sentido corriente.....	10
b) Contexto.....	14
c) Objeto y fin.....	14
d) El Sistema Armonizado y las Notas explicativas.....	15
i) <i>Textos de las partidas SA 0207 y SA 0210</i>	16
ii) <i>Notas del capítulo 2</i>	16
iii) <i>Notas de las partidas 0207 y 0210</i>	17
iv) <i>Regla general de interpretación 3</i>	18
e) Sentencias del Tribunal de las CE.....	18
2. Los medios de interpretación complementarios establecidos en el artículo 32 confirman que el pollo salado congelado debería clasificarse en la partida 0210 del SA	20
B. LA CLASIFICACIÓN DE LAS CE DEL PRODUCTO EXAMINADO DA LUGAR A UN TRATO MENOS FAVORABLE DEL POLLO SALADO CONGELADO DEL QUE ESTÁ CONSOLIDADO EN LA LISTA DE CONCESIONES DE LAS CE Y POR LO TANTO ES INCOMPATIBLE CON LOS APARTADOS A) Y B) DEL PÁRRAFO I DEL ARTÍCULO II DEL GATT.....	20
IV. CONCLUSIÓN	21

I. INTRODUCCIÓN

1. La cuestión jurídica fundamental que se plantea en este asunto es que, debido a que las CE han clasificado los trozos de pollo salados congelados con un contenido en sal no inferior al 1,2 por ciento de una manera incompatible con la interpretación correcta de las partidas 0210 y 0207 de la Lista de concesiones de las CE, éstas otorgan a las exportaciones tailandesas de trozos de pollo salados congelados un trato menos favorable que el concedido a dicho producto en la Lista de concesiones de las CE. En consecuencia, la medida de las CE es incompatible con las obligaciones fundamentales establecidas en los apartados a) y b) del párrafo 1 del artículo II del GATT.

2. Las concesiones arancelarias son la piedra angular del sistema multilateral de comercio. El artículo II del GATT obliga a los Miembros de la OMC a limitar los derechos de aduanas o aranceles ordinarios que apliquen a determinado producto según lo estipulado en sus listas de concesiones al nivel máximo especificado en ellas. Como ha reconocido el Órgano de Apelación, "[u]no de los objetos y fines fundamentales del GATT de 1994, que se enuncia en el artículo II, es *mantener el valor de las concesiones arancelarias negociadas por un Miembro con sus interlocutores comerciales y consolidadas en la Lista de ese Miembro*" (sin cursivas en el original).¹

3. En consecuencia, el artículo II impone a los Miembros la obligación de conceder a los productos de otros Miembros un trato arancelario "no menos favorable" que el descrito y consolidado en sus listas para esos productos. Una concesión arancelaria consta al menos de cuatro elementos esenciales: i) la partida numérica, ii) la descripción del producto, iii) el nivel arancelario máximo de la consolidación, y iv) el método de valoración de la mercancía a efectos aduaneros. Las concesiones arancelarias de un Miembro carecerían de valor si ese Miembro pudiera alterar unilateralmente cualquiera de estos elementos de forma que concediera un "trato menos favorable" a los productos de otros Miembros.

4. Tailandia afirma que los términos de la concesión de las CE abarcan los trozos de pollo que han sido objeto de una salazón impregnada en profundidad, homogéneamente en todas sus partes y con un contenido total de sal no inferior a 1,2 por ciento en peso. Las CE aducen que esta carne de pollo está "salada" en el sentido especificado en su concesión arancelaria *siempre que la salazón sea la que garantiza una conservación a largo plazo*. Las CE afirman que si la conservación a largo plazo se consigue mediante la congelación, la carne de pollo tailandesa no puede seguir considerándose "salada" y no debería beneficiarse de la concesión de las CE.

5. El problema básico de interpretación es si el término "salado" describe las *características físicas de los productos que se benefician de la concesión arancelaria* -como afirma Tailandia- o si el término se refiere al *objeto y fin para el cual fue salado el producto* -como afirman las CE-. El argumento de las CE es absolutamente nuevo y significaría que, para determinar la clasificación aduanera de un producto, ya no bastaría con examinar sus características físicas, sino que también sería necesario examinar con qué *fin* recibió el producto sus características físicas. Este enfoque novedoso de las CE no cuenta con el respaldo del término "salado", es ajeno por completo al Sistema Armonizado, se aparta de la práctica normal de la clasificación aduanera de los Miembros y, en caso de que se introdujera en las normas jurídicas de la OMC, crearía gran incertidumbre en la determinación del alcance de las concesiones arancelarias.

6. También hay importantes razones prácticas que justifican que la clasificación dependa de las características físicas del producto: un funcionario de aduanas que despache productos en el momento de su importación no estaría en la mejor posición posible para determinar si las características del producto presentado alcanzan determinado fin u objetivo. En la Primera

¹ Informe del Órgano de Apelación, *Argentina - Medidas que afectan a las importaciones de calzado, textiles, prendas de vestir y otros artículos* ("Argentina - Textiles y prendas de vestir"), WT/DS56/AB/R, párrafo 47.

comunicación escrita presentada por las CE al Grupo Especial, en la que se citan sentencias del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas, se reconoce este principio básico, afirmando que son "las características y propiedades objetivas" de los productos en el momento de su despacho en aduana las que constituyen el "criterio decisivo" a efectos de la clasificación aduanera.²

II. ANTECEDENTES

A. ANTECEDENTES DE HECHO

7. Durante la Ronda Uruguay, las CE consolidaron los productos que corresponden a la descripción de los trozos de ave de corral congelados deshuesados de la subpartida 0207.41.10 a un tipo de 1.024 ecus/toneladas y determinaron que dichos productos estaban sujetos a las disposiciones de salvaguardia especial del artículo 5 del Acuerdo sobre la Agricultura. Las CE consolidaron también los productos que corresponden a la descripción de carne salada de la subpartida 0210.90.20 a un tipo *ad valorem* del 15,4 por ciento, pero no determinaron que dichos productos estuvieran sujetos a las disposiciones de salvaguardia especial. En 1994, cuando las CE ultimaron su Lista de concesiones, el punto de vista imperante en las Comunidades, tal como se especifica en su propia legislación interna sobre clasificación aduanera (la "Nomenclatura Combinada", o "NC"), era que el producto "carne salada" era carne que había sido "objeto de un salado impregnado en profundidad de manera homogénea en todas sus partes y que present[a] un contenido global de sal igual o superior a 1,2 por ciento en peso".³ Por consiguiente, Tailandia entendía que el producto que las CE habían consolidado en su Lista LXXX como carne salada de la partida 0210.90.20 era el producto que respondía a la propia definición de las CE de carne salada establecida en su propia legislación vigente en aquel momento.

8. En 1996, Tailandia comenzó a exportar pollo salado a las CE como respuesta a la demanda de los elaboradores europeos de carne de pollo salada que pudiera utilizarse directamente en la fabricación de productos de carne de pollo elaborados. Estos productos de carne de pollo habían sido objeto de un salado impregnado en profundidad de manera homogénea y presentaban un contenido mínimo de sal del 1,2 por ciento. Debido a la distancia geográfica que separa Tailandia de las CE y al hecho de que el transporte por buque dura entre 21 y 28 días, las exportaciones de pollo salado tailandés por buque también deben congelarse. Aunque las exportaciones de pollo salado tailandés siempre se habían congelado, las CE no clasificaban este producto como pollo congelado. Las CE consideraban suficiente que las exportaciones tailandesas se ajustaran a la definición comunitaria de carne salada establecida en su Nomenclatura Combinada y, por consiguiente, en la Lista LXXX de las CE. Por ello, entre 1996 y mediados de 2002, las CE clasificaron los trozos de pollo congelados deshuesados y salados tailandeses como "carne salada" con arreglo a la partida 0210.90.20, aplicándoles un tipo arancelario *ad valorem* del 15,4 por ciento.

9. En noviembre de 2001, un Miembro del Parlamento Europeo señaló a la atención del Sr. Fischler, Comisario de Agricultura de las CE, un aumento de las importaciones comunitarias de pollo salado y preguntó si las CE podían "modificar independientemente la exacción reguladora a la importación aplicable al filete de pollo salado, aumentando el índice de sal prescrito del 1,2 por ciento".⁴

² Como se afirma en las sentencias *Dinter* y *Gausepohl* del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas, mencionadas en la Primera comunicación escrita de las CE, párrafo 82.

³ Reglamento de la Comisión (CE) N° 535/94, de 9 de marzo de 1994, publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas N° L 68, de 11 de marzo de 1994, página 15 ("Reglamento 535/94"). Tailandia - Prueba documental 3.

⁴ Pregunta escrita E-3046/01 de Albert Maat (PPE-DE) a la Comisión, 15 de noviembre 2002/C 147-E/081. Tailandia - Prueba documental 4.

10. El Comisario Fischler respondió lo siguiente:

[L]a Comisión sigue con gran atención la evolución de las importaciones en los mercados de la carne de todo tipo Su Señoría da por sentado que la carne en cuestión está ligeramente salada y que la sal puede desprenderse sacudiéndola. Este hecho no se ajustaría a la definición de la Nomenclatura Combinada, que especifica: 'A los efectos de la partida 0210, se considerarán "salados o en salmuera", las carnes y despojos comestibles que han sido objeto de un salado impregnado en profundidad de manera homogénea en todas sus partes y que presenten un contenido global de sal superior o igual a 1,2 por ciento en peso'. *Sin embargo, la Comisión no tiene conciencia de que la carne de aves de corral salada importada no sea conforme a esta definición.* La Comisión ha llamado la atención de los Estados miembros para que por medio de un seguimiento muy pormenorizado se cercioren de que estas importaciones de carne de aves de corral acatan las disposiciones comunitarias pertinentes de la legislación aduanera y veterinaria. *Además, varios departamentos de la Comisión están estudiando en estos momentos las opciones para resolver cualquier problema que pudiera presentarse en relación con los productos en cuestión.* (sin cursivas en el original)⁵

11. No obstante, en respuesta a las preocupaciones de índole proteccionista, las CE adoptaron el Reglamento N° 1223/2002, que altera la descripción del producto al clasificar los "trozos de pollo deshuesados, congelados e impregnados de sal en todas las partes [c]on un contenido de sal en peso comprendido entre el 1,2 por ciento y el 1,9 por ciento" en la subpartida 0207.14.10. Como resultado de ello, el pollo que anteriormente se ajustaba a la definición de "carne salada" debido a su contenido mínimo en sal del 1,2 por ciento en todas sus partes, ahora es clasificado como "pollo congelado". Antes del Reglamento N° 1223/2002, cuando el mismo producto de carne de pollo era clasificado como carne salada, se le concedía un trato arancelario consistente en la aplicación de un tipo *ad valorem* del 15,4 por ciento. Tras el Reglamento N° 1223/2002, a ese mismo producto -clasificado ahora como pollo congelado- se le aplica el tipo arancelario consolidado de 102,4 euros/100 kg/net.⁶ Sobre la base de los precios del pollo en 2003, el tipo arancelario específico es equivalente a un tipo *ad valorem* del 58,9 por ciento, muy superior al tipo *ad valorem* del 15,4 por ciento. Sobre la base del precio medio anual del pollo salado exportado de Tailandia a las CE entre 1997 y 2002, el tipo *ad valorem* equivalente fue del 43,9 por ciento. Este tipo arancelario es muy superior al tipo consolidado del 15,4 por ciento que las CE se comprometieron en su Lista de concesiones a aplicar a la carne salada.

12. El Acuerdo sobre la OMC no contiene ninguna disposición en virtud de la cual se autorice a un Miembro de la OMC a tratar una entrada anómala de importaciones cambiando la descripción de un producto, de suerte que se inscriba en una partida arancelaria distinta, a la que se aplique un nivel arancelario superior. No obstante, de los debates mantenidos en el Parlamento Europeo y otros foros se desprende claramente que ése era precisamente el objetivo de las CE al clasificar el pollo tailandés. En este caso, al modificar la descripción del pollo salado congelado de modo que haya pasado a clasificarse ahora como pollo congelado en lugar de como carne salada, las CE han aumentado el tipo arancelario aplicado a ese producto desde el 15,4 por ciento hasta un tipo *ad valorem* equivalente del

⁵ *Ibidem.*

⁶ De conformidad con la Lista LXXX, el tipo arancelario previsto para los productos de la subpartida 0207.41.10 es de 1.024 ecus/tonelada, mientras que, con arreglo a la Nomenclatura Combinada de las CE, el tipo arancelario previsto para los productos de la subpartida 0207.14.10 (que sustituye a la partida 0207.41.10) es de 102,4 euros/100 kg/net.

58,9 por ciento (calculado a partir del precio del pollo en junio de 2003)⁷, y han dejado efectivamente sin sentido sus concesiones arancelarias relativas a la carne salada.

B. REGLAMENTOS DE LAS CE Y DECISIÓN DE LA COMISIÓN

1. **Reglamento N° 2658/87 de 23 de julio de 1987, modificado por el Reglamento N° 535/94, de 9 de marzo de 1994⁸**

13. El régimen aduanero aplicable en las CE en el momento de la conclusión de la Ronda Uruguay se establecía en la Nomenclatura Combinada publicada en el anexo I del Reglamento del Consejo N° 2658/87, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común. El artículo 12 de este Reglamento estipula que la Comisión adoptará anualmente, a más tardar el 31 de octubre, un reglamento que recoja la versión completa de la Nomenclatura Combinada y de los tipos autónomos y convencionales de los derechos. El elemento más importante de la actualización anual es la modificación del anexo I del Reglamento N° 2658/87, que contiene la versión completa de la Nomenclatura Combinada.

14. La estructura de la Nomenclatura Combinada se basaba en la del Sistema Armonizado. Antes de la conclusión de la Ronda Uruguay, la Nomenclatura Combinada fue modificada por el Reglamento N° 535/94, en virtud del cual se intercalaba la siguiente nota complementaria al capítulo 2 de la NC (originalmente fue la nota complementaria 8, renumerada en 1995 como nota complementaria 7):

A los efectos de la partida 0210, se considerarán "salados", las carnes y despojos comestibles que han sido objeto de un salado impregnado en profundidad de manera homogénea en todas sus partes y que presenten un contenido global de sal igual o superior a 1,2 por ciento en peso.

15. El Reglamento N° 535/94 establece que "... con el fin de garantizar la aplicación uniforme de la Nomenclatura Combinada, conviene adoptar disposiciones sobre la clasificación de las *carnes* y despojos comestibles *salados* del código NC 0210, *con el fin de que se puedan distinguir esos productos de las carnes y despojos frescos, refrigerados y congelados; que un contenido global de sal de, por lo menos, un 1,2 por ciento en peso es un criterio apropiado para distinguir entre esos dos grupos de productos*" (sin cursivas en el original). Por consiguiente, en ese momento las CE consideraban que un producto con un contenido de sal del 1,2 por ciento satisfacía el criterio exigido para ser clasificado como carne salada de la partida 0210 y que ese contenido servía para distinguir ese producto de otros, frescos, refrigerados o congelados.

⁷ Las exportaciones tailandesas de pollo a las CE se suspendieron en junio de 2003 debido al problema de la fiebre aviaria. En junio de 2003, el precio del pollo era de 1.738,78 euros/tonelada. Tailandia - Prueba documental 2.

⁸ Reglamento (CEE) N° 2658/87 del Consejo de 23 de julio de 1987 relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común, publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas N° L 256, de 7 de septiembre de 1987, página 1 ("Reglamento N° 2658/87"). Tailandia - Prueba documental 6 (sólo el pasaje pertinente).

16. El proceso de verificación de las listas arancelarias entre todas las partes negociadoras de la Ronda Uruguay se llevó a cabo del 15 de febrero al 25 de marzo de 1994.⁹ Fue durante este período de verificación de las listas arancelarias cuando, mediante el Reglamento N° 535/94, las CE aclararon el alcance de su concesión arancelaria en la partida 0210, en particular con respecto al término "salados". Esta nota complementaria fue publicada el 11 de marzo de 1994 en el Reglamento N° 535/94 y estuvo vigente en la Nomenclatura Combinada de las CE hasta el 13 de noviembre de 2003.¹⁰

2. Reglamento N° 3115/94 de 29 de diciembre de 1994

17. La definición de "salados" establecida en el Reglamento N° 535/94 fue incorporada al Reglamento N° 2658/87 en virtud del Reglamento N° 3115/94.¹¹ En el preámbulo del Reglamento N° 3115/94 se indica que es necesario:

... adoptar la Nomenclatura Combinada para tener en cuenta:

- las modificaciones relativas a la evolución de las necesidades en materia estadística o de política comercial, en particular por *Decisión del Consejo que establece la entrada en vigor simultánea de los actos que aplican los resultados de las negociaciones comerciales de la Ronda Uruguay* y el Reglamento del Consejo en relación a determinadas medidas resultantes de la celebración de negociaciones en virtud del artículo XXIV.6 del GATT y demás medidas necesarias a efectos de simplificación,

- las necesidades de alineación y clarificación de los textos (sin cursivas en el original).

18. El Reglamento N° 3115/94 fue promulgado para cumplir las prescripciones del artículo 12 del Reglamento N° 2658/87, que establece que la Comisión adoptará anualmente una versión completa de la Nomenclatura Combinada.

3. Reglamento N° 1223/2002 de 8 de julio de 2002¹²

19. En el Reglamento (CE) N° 1223/2002, relativo a la clasificación de ciertas mercancías, se afirma que su adopción es necesaria para asegurar la aplicación uniforme de la Nomenclatura Combinada, de conformidad con las reglas generales para la interpretación de la Nomenclatura Combinada establecidas en el Reglamento N° 2658/87.¹³

⁹ Reunión informal de Jefes de delegación de 20 de enero de 1994, Declaración del Presidente, MTN.TNC/W/131, 21 de enero de 1994. Tailandia - Prueba documental 7.

¹⁰ Hasta el 14 de noviembre de 2003 el Reglamento N° 535/94 no fue sustituido por el Reglamento N° 1871/2003, que entró en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial, el 25 de octubre de 2003.

¹¹ Reglamento (CE) N° 3115/94 de la Comisión, de 20 de diciembre de 1994, por el que se modifican los anexos I y II del Reglamento (CEE) N° 2658/87 del Consejo relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común, publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas N° L 345, de 31 de diciembre de 1994, página 1 ("Reglamento N° 3115/94"). Tailandia - Prueba documental 8.

¹² Reglamento (CE) N° 1223/2002 de la Comisión, de 8 de julio de 2002, relativo a la clasificación de ciertas mercancías en la nomenclatura combinada. Diario Oficial de las Comunidades Europeas N° L 179, de 9 de julio de 2002, página 8 ("Reglamento N° 1223/2002"). Tailandia - Prueba documental 9.

¹³ Considerando 2 del Reglamento N° 1223/2002.

20. En el artículo 1 del Reglamento N° 1223/2002 se establece que las mercancías descritas en la columna 1 del cuadro que figura en el anexo al Reglamento deberían clasificarse en los códigos NC que se indican en la columna 2, por los motivos indicados en la columna 3. El anexo del Reglamento N° 1223/2002 se reproduce a continuación:

Designación de las mercancías	Código NC	Motivación
(1)	(2)	(3)
Trozos de pollo deshuesados, congelados e impregnados de sal en todas las partes. Con un contenido de sal en peso comprendido entre el 1,2 por ciento y el 1,9 por ciento. El producto está congelado en profundidad y debe conservarse a una temperatura inferior a -18° Celsius para garantizar un período de conservación de al menos un año.	0207 14 10	La clasificación viene determinada por lo dispuesto en las reglas generales 1 y 6 para la interpretación de la Nomenclatura Combinada, así como por el enunciado de los códigos NC 0207, 0207 14 y 0207 14 10. Se trata de carne de pollo congelada para garantizar su conservación a largo plazo. La adición de sal no modifica la clasificación del producto como carne congelada de la partida 0207.

21. En el artículo 2 del Reglamento N° 1223/2002 se establece también que la información arancelaria vinculante facilitada por las autoridades aduaneras de los Estados miembros de las CE que no sea conforme al derecho establecido por el presente Reglamento podrá seguir siendo invocada durante un período de tres meses. El Reglamento N° 1223/2002 entró en vigor el 29 de julio de 2002 y es obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro de las CE.¹⁴

4. Decisión de la Comisión de 31 de enero de 2003 destinada a la República Federal de Alemania¹⁵

22. El 12 de febrero de 2003, la Comisión de las CE adoptó la Decisión de 31 de enero de 2003 ("Decisión") relativa a la validez de algunas informaciones arancelarias vinculantes (IAV) emitidas por República Federal de Alemania. En la Decisión se indicaba que el Reglamento N° 1223/2002 fue adoptado para clarificar y confirmar la clasificación de los productos descritos como carnes de aves congeladas de la partida 0207, subpartida 0207 14 10 de la NC: "Trozos de pollo, deshuesados, congelados e impregnados de sal en todas sus partes. Con un contenido de sal en peso comprendido entre el 1,2 por ciento y el 1,9 por ciento. El producto está congelado en profundidad y debe conservarse a una temperatura inferior a -18° Celsius para garantizar un periodo de conservación de al menos un año."

23. De conformidad con la Decisión, a raíz de la publicación del Reglamento N° 1223/2002, todas las informaciones aduaneras vinculantes (IAV) emitidas anteriormente por los Estados miembros por las que los productos de esta categoría se clasifican en la partida 0210 como carnes saladas dejaron de ser válidas. Sobre la base del Reglamento N° 1223/2002, algunos Estados miembros emitieron a continuación las IAV para los trozos de pollo congelados y con un contenido de sal comprendido

¹⁴ El 13 de agosto de 2002, las CE publicaron un corrigendum del considerando 5 del Reglamento N° 1223/2002. En el considerando 5 del Reglamento N° 1223/2002 se afirmaba que las medidas previstas en ese Reglamento se ajustaban al dictamen del Comité del código aduanero. Con arreglo al corrigendum, en el considerando 5 se dice ahora que "[e]l Comité del código aduanero no ha emitido ningún dictamen en el plazo establecido por su presidente". Diario Oficial de las Comunidades Europeas N° L 217, de 13 de agosto de 2002, página 8. Tailandia - Prueba documental 10.

¹⁵ Decisión de la Comisión, de 31 de enero de 2003, por lo que se refiere a la validez de algunas informaciones arancelarias vinculantes (IAV) emitidas por República Federal de Alemania. Diario Oficial de las Comunidades Europeas N° L 36, de 12 de febrero de 2003. Tailandia - Prueba documental 11.

entre el 2 por ciento y el 2,7 por ciento en la partida 0207. No obstante, en una serie de casos Alemania emitía IAV que clasificaban los trozos de pollo deshuesados congelados y con un contenido de sal en peso comprendido entre el 1,9 por ciento y el 3 por ciento en la partida 0210.

5. Reglamento N° 1871/2003 de 23 de octubre de 2003

24. El 25 de octubre de 2003, las CE publicaron el Reglamento (CE) N° 1871/2003 de la Comisión, de 23 de octubre de 2003, por el que se modificaba el anexo I del Reglamento (CEE) N° 2658/87 del Consejo.¹⁶ En el considerando 3 del Reglamento N° 1871/2003 se afirma que la clasificación en el capítulo 2 de la Nomenclatura Combinada depende esencialmente del tratamiento empleado para lograr la conservación a largo plazo de un producto determinado. En el considerando 4 se dice que, según la Nota explicativa del capítulo 2 del Sistema Armonizado, "la carne fresca sigue estando clasificada como tal aunque se envase con sal como conservante temporal durante el transporte. Este razonamiento se aplica igualmente a la carne congelada" y se añade que, a efectos de la partida 0210 (que incluye la concesión de las CE en la partida 0210.90.20), la salazón debe ser suficiente para hacer posible la conservación a largo plazo con fines distintos del transporte.

25. En los considerandos 5 y 6 se reitera que la salazón, a efectos de la partida 0210, es un tratamiento utilizado para hacer posible la conservación a largo plazo y se establece que, en consecuencia, deberá modificarse la nota complementaria 7 del capítulo 2 de la Nomenclatura Combinada. En consecuencia, en el artículo 1 del Reglamento N° 1871/2003 se estipula que la nota complementaria 7 del capítulo 2 de la Nomenclatura Combinada se sustituirá por el texto siguiente:

En la partida 0210, se consideran 'salados o en salmuera' las carnes y despojos comestibles que han sido objeto de una salazón impregnada en profundidad, homogéneamente en todas sus partes y con un contenido total de sal no inferior a 1,2 por ciento en peso, siempre que esta salazón sea la que garantice una conservación a largo plazo.

6. Reglamento N° 2344/2003 de 30 de diciembre de 2003

26. A la luz de estos cambios, las CE adoptaron el artículo 1 del Reglamento N° 2344/2003, en virtud del cual se modifica el anexo I del Reglamento N° 2658/87, incluida la enmienda introducida en virtud del Reglamento N° 1789/2003. El Reglamento N° 2344/2003 entró en vigor el 1° de enero de 2004 y es obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro de las CE.

C. EXPORTACIONES DE AVES DE CORRAL DE TAILANDIA A LAS CE

27. Tailandia comenzó a exportar pollo salado a las CE en 1996, en respuesta a peticiones específicas de importadores. Este producto no se vende a los consumidores ordinarios, sino a la industria alimentaria. El pollo salado se utiliza en la fabricación de productos de carne de pollo elaborados, como los "chicken nuggets". La salazón del pollo para este uso final permite a los fabricantes reducir el plazo y los costos de preparación. La sal sirve para disminuir la pérdida de humedad durante el proceso de cocinado y da lugar a una carne con mejores propiedades para la elaboración.

¹⁶ Reglamento (CE) N° 1871/2003 de la Comisión, de 23 de octubre de 2003, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CEE) N° 2658/87 del Consejo relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común, publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea N° L 275, de 25 de octubre de 2003, página 5 ("Reglamento N° 1871/2003"). Tailandia - Prueba documental 13. Las menciones de los considerandos se refieren en todos los casos a este documento.

III. ARGUMENTOS JURÍDICOS

A. LA CLASIFICACIÓN DE LAS CE DEL POLLO SALADO CONGELADO ES INCOMPATIBLE CON LA INTERPRETACIÓN CORRECTA DE LAS PARTIDAS PERTINENTES DE LA LISTA LXXX

28. La Lista LXXX de las CE es un anexo del GATT y debe interpretarse de conformidad con la Convención de Viena sobre el Derecho de los Tratados. Como confirmó el Órgano de Apelación en el caso *CE - Clasificación aduanera de determinado equipo informático*:

En virtud del párrafo 7 del artículo II del GATT de 1994, las Listas forman parte integrante del GATT de 1994. Por consiguiente, las concesiones previstas en esa Lista son parte de los términos del tratado. Así pues, las únicas reglas que pueden aplicarse para interpretar el sentido de una concesión son las reglas generales de interpretación establecidas en la Convención de Viena.¹⁷

29. Tailandia, al aplicar los artículos 31 y 32 de la Convención de Viena, sostiene que las concesiones de las CE en la partida 0210 abarcan el producto de carne de pollo tailandés objeto de litigio en este asunto.

30. El sentido corriente de los términos de la Lista LXXX da una descripción clara de los productos comprendidos en de las partidas 0210 y 0207, respectivamente. La partida 0210 comprende la "carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos". El sentido corriente de "carne" engloba las aves de corral. El sentido corriente de "salted" ("salado") es "*impregnated with, containing or tasting of salt*"¹⁸ ("que está impregnado con sal, la contiene o sabe a sal"). El término "salted" ("salados") va seguido por las palabras "*in brine, dried, or smoked*" ("en salmuera, secos o ahumados"). Estos términos se definen como sigue:

- *in brine* (en salmuera): "*water, saturated or strongly impregnated with salt or to soak in or to saturate in brine*"¹⁹ ("en agua, saturado o fuertemente impregnado en sal o empapar o saturar con salmuera");
- *dried* (secos): "*to make or to become dry by wiping, evaporation, draining, etc., or to preserve (food, etc.) by removing the moisture*"²⁰ ("secar o secarse por enjuagado, evaporación, desecado, o preservar (alimentos, etc.) eliminando la humedad");
- *smoked* (ahumado): "*to cure or darken by the action of smoke*"²¹ ("curar u oscurecer por la acción del humo").

31. El elemento común a estos términos y al término "salado" denota un proceso adicional con respecto al estado natural de la carne. Este proceso puede consistir en salar la carne, ponerla en

¹⁷ Informe del Órgano de Apelación, *Comunidades Europeas - Clasificación aduanera de determinado equipo informático* ("CE - Equipo informático"), WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, párrafo 84.

¹⁸ *The Concise Oxford Dictionary*, novena edición, Oxford University Press 1995, página 1.218.

¹⁹ *Ibidem*, página 163.

²⁰ *Ibidem*, página 147.

²¹ *Ibidem*, página 1.313.

salmuera, secarla o ahumarla. En otras palabras, el elemento común es que el producto pasa por un proceso que modifica su condición natural mediante la preparación.

32. En cambio, la partida 0207 comprende la "carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados". La partida 0105 abarca los "gallos, gallinas, patos, gansos, pavos (gallipavos) y pintadas, de las especies domésticas, vivos". El pollo doméstico es un ave de la especie del gallo y la gallina.

a) Sentido corriente

33. El sentido corriente de "*fresh*" ("fresco") referido a alimentos es "... *not preserved by salting, tinning, freezing, etc.*"²² ("... no conservado mediante salazón, enlatado, congelado, etc."), "*recently made, produced or harvested; not stale or spoiled*" ("hecho, producido o cosechado recientemente, no rancio ni podrido") y "*not preserved, as by canning or freezing*"²³ ("no conservado, por ejemplo mediante enlatado o congelado"). El sentido corriente de "*chilled*" ("refrigerado") es "*preserve by cooling*"²⁴ ("conservado mediante refrigeración"). El sentido corriente de "*frozen*" ("congelado") es "... *to preserve (food) by refrigeration below freezing point*"²⁵ ("conservar (alimentos) mediante su refrigeración por debajo del punto de congelación") o "*to preserve (food for example) by subjecting to freezing temperatures*"²⁶ ("conservar (alimentos, por ejemplo) sometidos a temperaturas de congelación").

34. De acuerdo con el sentido corriente de estos tres términos, la partida 0207 abarca la carne de ave de corral fresca, refrigerada o congelada que son, los diferentes estados en los que la carne de ave de corral puede mantenerse para que conserve su estado natural o pueda ser devuelta fácilmente a su estado original. Se ha dicho que "la congelación es uno de los métodos más sencillos y rápidos de conservar alimentos. La mayoría de los alimentos mantienen su color, aroma y textura naturales mejor que cuando se utilizan otros métodos de conservación de alimentos" (como el enlatado).²⁷ El sentido corriente de los términos empleados en las partidas no sugiere que el estado de frescura o de conservación mediante la refrigeración sea un criterio más importante para determinar la clasificación que el estado de preparación. Además, aun suponiendo que la conservación fuera el criterio pertinente, en ningún momento se afirma que la preservación o conservación *a largo plazo* sea el factor decisivo para determinar la posible clasificación del producto.

35. El término "congelado" se refiere a la preservación del producto mediante su refrigeración. El verbo "*preserve*" ("preservar") significa "*to maintain (a thing) in its existing condition*"²⁸ ("mantener (una cosa) en su condición actual") o "*to prevent (organic bodies) from decaying or*

²² *Ibidem*, página 541.

²³ *The American Heritage College Dictionary*, tercera edición, Houghton Mifflin Company, 1993, página 545.

²⁴ *The Concise Oxford College Dictionary*, novena edición, Oxford University Press, 1995, página 228.

²⁵ *Ibidem*, página 539.

²⁶ *American Heritage College Dictionary*, tercera edición, Houghton Mifflin Company, 1993, página 544.

²⁷ B.J. Willenberg, Department of Food Science and Human Nutrition, University of Missouri-Columbia, Universidad de Missouri-Columbia (Departamento de ciencias de la alimentación y nutrición humana), <http://muextension.missouri.edu/xplor/hesguide/foodnut/gh1501.htm>, consultado por última vez el 3 de agosto de 2004. Tailandia - Prueba documental 14.

²⁸ *The Concise Oxford Dictionary*, novena edición, Oxford University Press 1995, página 1.081.

*spoiling*²⁹ ("impedir la descomposición o putrefacción (de cuerpos orgánicos)"). A la luz de estas definiciones, un producto "congelado" puede mantenerse en su estado original o ser devuelto a él sin que sus características físicas o químicas sufran ningún cambio. Si un producto está congelado, basta con descongelarlo para devolverlo a su estado original.

36. A diferencia de lo que ocurre con la congelación, la salazón de un producto supone un proceso en el que se altera su estado original. La carne de la partida 0210 es "carne ... salad[a] o en salmuera, sec[a] o ahumad[a]". El pollo que ha sido sometido a uno de los siguientes procesos de preparación: impregnación con sal, inmersión en agua salobre, eliminación de la humedad u oscurecimiento por la acción del humo, entra en la partida 0210.

37. Además, los procesos enumerados en la partida 0207 se pueden distinguir claramente de los de la partida 0210. El *New Shorter Oxford English Dictionary* define la palabra "process" ("proceso"), entre otras cosas, como "[a] thing that goes on or is carried on; a continuous series of actions, events or changes; a course of action, a procedure; esp. a continuous and regular action or succession of actions occurring or performed in a definite manner; a systematic series of actions or operations directed to some end, as in manufacturing, printing, photography, etc." ("algo que sucede de una manera puntual o continuada; una serie continua de acciones, acontecimientos o cambios; el curso de una acción, un procedimiento; en especial una acción continua y regular o una sucesión de acciones que ocurren o son llevadas a cabo de una determinada manera; una serie sistemática de acciones u operaciones dirigidas a un fin, como en la fabricación, la impresión, la fotografía, etc."). La partida 0207 abarca productos "frescos, refrigerados o congelados". Si un producto es fresco no se puede decir que haya sido sometido a un proceso. La refrigeración y congelación pueden considerarse procesos. De los tres estados (fresco, refrigerado o congelado) enumerados en la nota de la partida 0207, la congelación y la refrigeración son procesos destinados a garantizar la conservación. Sin embargo, todos los procesos que figuran en la partida 0207 se refieren a la temperatura del producto. En la nota de la partida 0207 se dice lo siguiente:

Esta partida se aplica exclusivamente a la carne y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados, de las aves domésticas que, vivas, se clasifican en la partida 01.05.

38. En cambio, los procesos expuestos en la partida 0210 se refieren a la preparación del producto, no a su temperatura. En la nota de la partida 0210 se dice:

Esta partida se aplica solamente a la carne y despojos de cualquier clase, *preparados según especifica su texto*, excepto, sin embargo, el tocino sin partes magras y las grasas de cerdo o de aves sin fundir (partida 02.09). El tocino entreverado de panza (panceta) (es decir, el tocino que posee capas de carne entremezcladas) y el tocino con una capa de carne adherida, corresponden a esta partida *siempre que estén preparados según las especificaciones del epígrafe*. (sin cursivas en el original)

39. El pollo se sala colocando la carne en un contenedor cilíndrico al que se añade la sal. El contenedor con la carne se agita ligeramente ("se revuelve") hasta la disolución de la sal. La carne se deja luego en la solución durante un lapso de tiempo determinado. Este proceso hace que la carne quede íntegramente salada. Una vez que la carne ha sido salada de esta forma, no puede enjuagarse por completo ni desalarse íntegramente de ninguna forma. La sal tiene dos efectos principales sobre las aves de corral: "disuelve la proteína en el músculo y la sal y la proteína reducen la pérdida de humedad en el cocinado. Eso hace que la carne sea más jugosa y tierna y mejora su aroma. Los bajos

²⁹ *American Heritage College Dictionary*, tercera edición, Houghton Mifflin Company, 1993, página 1.082.

niveles de sal potencian los demás niveles naturales de los componentes de las aves de corral".³⁰ Se sabe que unos niveles elevados de sal aumentan las propiedades hidrófilas de los productos de la carne.³¹ En consecuencia, un trozo de pollo deshuesado congelado, una vez descongelado y cocinado, tendrá el mismo sabor que un trozo de pollo deshuesado fresco una vez cocinado, pero un trozo de pollo salado, en salmuera, secado o ahumado, tendría un sabor muy distinto una vez cocinado después de haber sido sometido a cualquiera de estos procesos.

40. Tras la aparición de la refrigeración se dispone de formas de conservar los alimentos más modernas que utilizando sal. Por consiguiente, hoy la sal se usa principalmente para aromatizar o preparar los alimentos. En efecto, las CE han reconocido que "es relativamente raro que hoy se recurra exclusivamente a la salazón de los productos de la carne para su conservación"³², y que "los productos conservados mediante salazón (o una combinación de salazón, secado y ahumado) siguen siendo populares *debido principalmente a su sabor y otras características*, a pesar de *que se conservan mediante métodos que han sido superados* (al menos tecnológicamente) por la refrigeración" (sin cursivas en el original).³³ Tailandia está de acuerdo con estas declaraciones de las CE.

41. Tailandia hace hincapié en que esta diferencia se refiere al trato arancelario previsto en el artículo II del GATT y, por lo tanto, es necesario realizar un examen de la concesión de las CE en la partida 0210 y evaluar si el producto en cuestión tiene las características físicas del producto descrito en la Lista de concesiones de las CE. Aunque los procesos de producción que imparten esas características y los usos finales del producto podrían ser pertinentes para determinar la similitud de los productos de conformidad con el artículo III del GATT, no son pertinentes para la cuestión examinada en esta diferencia.

42. Una vez que un producto ha sido salado, no puede desalarse por completo mediante su inmersión en agua. La naturaleza esencial de los productos de carne de pollo se modifica a resultas de la salazón. Ello limita también sus usos finales. El pollo salado exportado por Tailandia a las CE se vende a la industria alimentaria en las CE y está destinado a su uso en la fabricación de productos de carne de pollo de valor añadido. Los importadores del mercado de las CE consideran que el pollo salado y el pollo no salado son dos productos completamente distintos.

43. Las CE han afirmado que "[l]a adición de sal no modifica la clasificación del producto como carne congelada de la partida 0207". Si otros países adoptaran este criterio, significaría que un producto como las rebanadas de tocino danés, ahumado y curado pero también congelado para su exportación, debería clasificarse como congelado y no como ahumado. Tailandia también ha presentado pruebas de que otros productos cárnicos salados, como el jamón de Parma, el *prosciutto* y el jamón serrano, deben conservarse a una temperatura inferior a la ambiente, es decir, a un nivel refrigerado. Dicho de otro modo, estos productos pueden ser salados y secados, pero también son refrigerados.

³⁰ Dr. Alan Sam, Food Safety Feature, United States Department of Agriculture (Características de la inocuidad de los alimentos, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos), diciembre de 1999, <http://www.fsis.usda.gov/OA/pubs/bastebrine.htm>, consultado por última vez el 3 de agosto de 2004. Tailandia - Prueba documental 15.

³¹ Effects of Preblending, Reduced Fat and Salt Levels on Frankfurter characteristics (Efectos de la mezcla física, reducción de los niveles de grasa y sal en las características de las salchichas de Francfort), *Journal of Food Science*, volumen 52, N° 5, página 1.149-1.151, página 1.151. Tailandia - Prueba documental 16.

³² Primera comunicación escrita de las CE, párrafo 39.

³³ *Ibidem*, párrafo 41.

44. Además, el sentido corriente del término "salado" no implica que el producto deba estar salado a efectos de conservación. Pese a que esta finalidad no va implícita en el sentido corriente de "salado" y a que en la propia definición de las CE de "salado" a efectos de la partida 0210 (como se establece en el Reglamento N° 535/94) no hay ninguna mención a la conservación o conservación a largo plazo, las CE incluyeron sin embargo en el Reglamento N° 1871/2003 la prescripción de que la salazón a efectos de la partida 0210 fuera "... un tratamiento utilizado para hacer posible la conservación a largo plazo". La introducción de esta prescripción carece de fundamento y de respaldo textual en la partida 0210.

45. Cabe presumir que las CE eran conscientes del porcentaje de sal preciso para conservar un producto a largo plazo. En su primera definición de los términos "salado, en salmuera" a efectos de la partida 0210 en el Reglamento N° 535/94, las CE estipularon un contenido mínimo de sal del 1,2 por ciento impregnado en profundidad de manera homogénea en todas sus partes. Con un nivel tan bajo, el producto no puede conservarse únicamente mediante salazón, como se reconoce en el preámbulo del Reglamento N° 535/94 cuando se dice que "conviene adoptar disposiciones sobre la clasificación de las *carnes* y despojos comestibles *salados* del código NC 0210, *con el fin de que se puedan distinguir esos productos de las carnes y despojos frescos, refrigerados y congelados; que un contenido global de sal de, por lo menos, un 1,2 por ciento en peso es un criterio apropiado para distinguir entre esos dos grupos de productos*". Si fuera necesario establecer un nivel mínimo de sal para clasificar un producto como salado en lugar de como congelado, es obvio que las CE daban por sentado que dicho producto entraría en las CE salado y fresco, o salado y refrigerado o bien salado y congelado. De lo contrario no sería necesario establecer distinciones entre estos productos.

46. El Órgano de Apelación ha afirmado que uno de los corolarios de la "regla general de interpretación" del artículo 31 es que "la interpretación [de un tratado] ha de dar sentido y ha de afectar a todos los términos del tratado". El intérprete no tiene libertad para adoptar una lectura que haga inútiles o redundantes cláusulas o párrafos enteros de un tratado.³⁴ La interpretación de las CE según la cual la "salazón" es necesaria a efectos de una conservación a largo plazo restringe el sentido corriente del término "salados" de la partida 0210 y vacía de significado las concesiones arancelarias de las CE en dicha partida (cuando un producto ha sido congelado y salado a la vez).

47. Además, las CE no han demostrado que los Miembros de la OMC acordaran que sólo la carne salada para su conservación a largo plazo quedaría comprendida en la definición de "salados". El Órgano de Apelación ha afirmado que "[e]l deber del intérprete de un tratado es examinar las palabras de éste para determinar las intenciones de las partes ... esos principios de interpretación ni exigen ni aprueban que se imputen al tratado palabras que no existen en él o que se trasladen a él conceptos que no se pretendía recoger en él".³⁵ No hay ningún fundamento para imputar el concepto de conservación a la definición de "salados".

48. Además, las propias CE reconocen que el sentido corriente de "salados" en la partida 0210 puede referirse a la carne "conservada mediante sal" o bien a la carne "cuyo aroma ha sido alterado por la salazón".³⁶ La salazón puede tener fines distintos de los citados por las CE. Sin embargo, el único denominador común a estos sentidos es que la sal debe incluirse en el producto. Como han reconocido las CE, el sentido corriente de "salados" no resuelve la pregunta de qué sentido debe

³⁴ Informe del Órgano de Apelación, *Estados Unidos - Pautas para la gasolina reformulada y convencional*, WT/DS2/AB/R, página 27.

³⁵ Informe del Órgano de Apelación, *India - Protección mediante patente de los productos farmacéuticos y los productos químicos para la agricultura (EE.UU.)*, WT/DS50/AB/R, adoptado el 16 de enero de 1998, párrafo 45.

³⁶ Primera comunicación escrita de las CE, párrafo 121.

privilegiarse³⁷, y la elección de cuál de los dos sentidos posibles citan para el término "salados" en la partida 0210 debe resolverse mediante un análisis del "contexto".

b) Contexto

49. El contexto de las partidas contenidas en la Lista de concesiones de las CE también respalda los argumentos de Tailandia. La partida 0210.90 de la Lista de concesiones de las CE abarca toda la carne salada excepto la "*meat of swine*" ("carne de la especie porcina") y la "*meat of bovine animals*" ("carne de animales de la especie bovina"). Por su parte, la subpartida 0210.90.20 abarca la carne salada excepto la "*meat of swine*" ("carne de la especie porcina"), la "*meat of bovine animals*" ("carne de animales de la especie bovina"), la "*horsemeat, salted in brine*" ("carne de caballo, salada o en salmuera") y la carne "*of sheep and goats*" ("de las especies ovina y caprina"), pues están comprendidas en subpartidas específicas. Según este análisis contextual, la "carne salada" de pollo no queda excluida de la partida 0210.90.20. Aplicando el principio *expressio unius est exclusio alterius*, debe interpretarse que esta partida incluye otros tipos de carne no excluidos expresamente (por ejemplo, el pollo). En consecuencia, este contexto confirma que el sentido corriente de "carne salada" abarca el pollo.

50. En segundo lugar, la estructura de las partidas en el nivel de 4 dígitos indica que las 8 primeras partidas se refieren a distintos tipos de carne y despojos, frescos, refrigerados o congelados. Hay una partida, la 0209 (tocino de cerdo), que abarca no sólo los productos frescos, refrigerados o congelados, sino también los salados o en salmuera, secos o ahumados. La última partida abarca la carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados. Por consiguiente, los productos se clasifican como frescos, refrigerados o congelados (las ocho primeras partidas) o como salados o en salmuera, etc. (partida 0210); únicamente la partida 0209 enumera específicamente todos los estados de los productos. En cambio, en la partida 0210 no se enumeran todos. Únicamente se citan los estados salado, en salmuera, seco o ahumado. Eso indica que, para la partida 0210, el tipo de preparación es el factor determinante para la clasificación de ese producto.

51. Las CE alegan que, en este contexto, el término "salados" únicamente se puede interpretar en el sentido de que la carne ha sido salada con el fin de conservarla a largo plazo.³⁸ El contexto que examinan las CE son los términos que también figuran en la partida 0210, "en salmuera", "secos" y "ahumados". A partir de estos tres términos, las CE tratan de inferir que el denominador común es el de la conservación. No obstante, esos términos también se refieren a la *preparación* del producto. Un examen del contexto de otras partidas arancelarias, como las partidas 0812 y 0814 de la Lista de concesiones LXXX de las CE, muestra que, cuando la conservación es el criterio pertinente, se dice explícitamente. Por lo tanto, cuando las CE consideran que un producto debe clasificarse en función de sus características de conservación, la característica objetiva de la conservación se incluye específicamente en la propia partida arancelaria. En cambio, la partida 0210 no contiene referencia alguna al requisito de conservación.

c) Objeto y fin

52. El Órgano de Apelación ha afirmado que el objeto y fin del artículo II del GATT es *mantener el valor de las concesiones arancelarias negociadas por un Miembro con sus interlocutores comerciales* y consolidadas en la Lista de ese Miembro. Resulta por lo tanto esencial mantener la descripción de los productos de determinadas subpartidas tal como se establecieron en el momento de la negociación de las concesiones. Por consiguiente, para mantener el valor de una concesión no basta con respetar las partidas numéricas y los niveles arancelarios, sino que hay que respetar también

³⁷ *Ibidem*, párrafo 122.

³⁸ *Ibidem*, párrafo 13.

la descripción de los productos, donde se especifica el alcance íntegro de la consolidación arancelaria y su contenido. Un Miembro no está autorizado, como han hecho en este caso las CE, a socavar las concesiones incluidas en su Lista modificando la descripción de los productos de una partida determinada.

d) El Sistema Armonizado y las Notas explicativas

53. En el asunto *CE - Equipo informático*, el Órgano de Apelación aclaró que una interpretación adecuada de la Lista LXXX debe tener en cuenta el Sistema Armonizado y sus Notas explicativas. La legislación de las CE en materia de clasificación aduanera, como se establece en su Nomenclatura Combinada, se basa en el Sistema Armonizado.³⁹ Por consiguiente, en este caso el Grupo Especial debería examinar el Sistema Armonizado y sus Notas explicativas para efectuar un examen correcto del texto de la Lista LXXX.

54. En el artículo 1 del Convenio del Sistema Armonizado se define el Sistema Armonizado diciendo que comprende, entre otras cosas, las Reglas generales para la interpretación del Sistema Armonizado. El párrafo 1 a) del artículo 3 obliga a las Partes Contratantes a garantizar que sus "nomenclaturas arancelaria y estadística se ajusten al Sistema Armonizado". En consecuencia, si el Grupo Especial tuviera que examinar el Sistema Armonizado, tendría que recurrir a las Reglas generales para la interpretación del Sistema Armonizado, ya que forman parte integrante de él.

55. Además, las CE y Tailandia, en su calidad de Partes Contratantes del Convenio del Sistema Armonizado, han aceptado, entre otras cosas, las siguientes obligaciones con arreglo al artículo 3 de dicho Convenio:

- i) utilizar todas las partidas y subpartidas del Sistema Armonizado sin adición ni modificación, así como los códigos numéricos correspondientes;
- ii) aplicar las Reglas generales para la interpretación del Sistema Armonizado así como todas las notas de las secciones, capítulos y subpartidas y a *no modificar el alcance de las secciones, de los capítulos, partidas o subpartidas del Sistema Armonizado ...* (sin cursivas en el original).

56. Las CE también han acordado aplicar las Reglas generales para la interpretación del Sistema Armonizado⁴⁰, incluida, en particular, la Regla general de interpretación 1, que establece lo siguiente:

Los títulos de las secciones, de los capítulos o de los subcapítulos sólo tienen un valor indicativo, ya que la clasificación está determinada legalmente por los textos de las partidas y de las notas de sección o de capítulo y, si no son contrarias a los textos de dichas partidas y notas, de acuerdo con las reglas siguientes: ...

³⁹ Véase el Reglamento N° 2658/87.

⁴⁰ Reglas generales para la interpretación del Sistema Armonizado. Tailandia - Prueba documental 20.

i) Textos de las partidas SA 0207 y SA 0210

57. La clasificación de los productos comprendidos en las partidas SA 0207 y 0210 debe examinarse de acuerdo con el texto de estas partidas.⁴¹ Los textos de las partidas 0207 y 0210 de la Lista LXXX y del Sistema Armonizado son idénticos. En la partida 0210 del SA, el término "salados" no tiene ninguna precisión adicional. En concreto, la partida no contiene ninguna especificación cuantitativa del nivel mínimo de sal que debe alcanzarse para que el producto sea clasificado como "salado".

ii) Notas del capítulo 2

58. La nota de la sección 1, que abarca "Animales vivos y productos del reino animal" (la sección a la que corresponde el capítulo 2), no es útil en el caso presente para la clasificación correcta del producto examinado.

59. El primer punto de la nota general del capítulo 2 establece que dicho capítulo abarca la carne y despojos presentados en las formas siguientes: i) frescos; ii) refrigerados; iii) congelados, y iv) salados o en salmuera, o bien secos o ahumados. El estado "fresco" puede incluir la carne y los despojos espolvoreados con sal para conservarlos temporalmente. El hecho de que la sal se utilice en este caso para "espolvorear" significa que la sal no ha impregnado el producto y puede ser enjuagada fácilmente. La carne envasada temporalmente con sal no sufre una modificación de sus características esenciales. Espolvorear temporalmente con sal es completamente distinto del proceso de salazón impregnada en profundidad, homogéneamente en todas las partes.⁴² En el Reglamento N° 1871/2003, las CE extrapolan el razonamiento del primer punto de la nota de capítulo de modo que si la salazón de la carne fresca significa que la carne debe clasificarse como fresca, la salazón de carne congelada significa que la carne debe clasificarse como congelada. No obstante, eso es incongruente con la propia definición que dan las CE de "salados" en el Reglamento N° 535/94, es decir, un producto que ha sido "objeto de un salado impregnado en profundidad de manera homogénea en todas sus partes y que presente[n] un contenido global de sal igual o superior a 1,2 por ciento en peso". También es incongruente con el criterio contenido en el punto 1 de la nota de capítulo en el que se afirma que la carne fresca que ha sido espolvoreada con sal para conservarla temporalmente debe clasificarse como carne fresca. Las exportaciones tailandesas de pollo no están "espolvoreadas" con sal para conservarlas temporalmente. Son objeto de una salazón impregnada en profundidad, homogéneamente en todas sus partes y con un contenido total de sal no inferior a 1,2 por ciento con miras a la preparación del producto. Por consiguiente, una vez que se ha añadido sal a un producto como algo más que un conservante temporal, debe clasificarse como algo distinto de "frescos" o "congelados". Debe clasificarse como "salados".

⁴¹ Por consiguiente, como los títulos de la sección (es decir, "Animales vivos y productos del reino animal") y del capítulo (es decir, "Carne y despojos comestibles") sólo tienen un valor indicativo y no tienen valor jurídico, no se tendrán aquí en cuenta a efectos de clasificación.

⁴² En efecto, el Comisario Fischler ha reconocido la diferencia entre utilizar con fines temporales sal que puede aclararse fácilmente y utilizar sal para su conservación a mayor plazo. Como se ha dicho antes, en su respuesta al Miembro del Parlamento que había mencionado las importaciones de pollo salado de Tailandia, entre otras cosas, afirmó: "... Su Señoría da por sentado que la carne en cuestión está ligeramente salada y que la sal puede desprenderse sacudiéndola. Este hecho no se ajustaría a la definición de la Nomenclatura Combinada, que especifica: 'A los efectos de la partida 0210, se considerarán 'salados o en salmuera', las carnes y despojos comestibles que han sido objeto de un salado impregnado en profundidad de manera homogénea en todas sus partes y que presenten un contenido global de sal superior o igual a 1,2 por ciento en peso.' Sin embargo, la Comisión no tiene conciencia de que la carne de aves de corral salada importada no sea conforme a esta definición ... ". Véase Tailandia - Prueba documental 4.

iii) *Notas de las partidas 0207 y 0210*

60. En la nota de la partida 0207 (a la que, según afirman las CE, corresponde el producto examinado) se establece, en parte, lo siguiente:

Esta partida se aplica *exclusivamente* a la carne y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados, de las aves domésticas que, vivas, se clasifican en la partida 01.05 (...). (sin cursivas en el original)

61. El capítulo 2 comprende la carne presentada en diferentes formas o que ha sido sometida a distintos procesos: fresca, refrigerada, congelada, salada, en salmuera, seca o ahumada. No obstante, la nota de la partida 0207 aclara que dicha partida se aplica *exclusivamente* a la carne presentada en *tres* formas -a saber, fresca, refrigerada o congelada-. Dicho de otro modo, la partida 0207 excluye claramente la carne salada, en salmuera, seca o ahumada.

62. Al aplicar el principio de interpretación de los tratados *expressio unius est exclusio alterius*, la nota de la partida 0207 incluye expresamente la carne fresca, refrigerada o congelada entre *todas* las formas posibles de la carne comprendidas en el capítulo 2. Por consiguiente, la partida 0207 excluye expresamente la carne salada, en salmuera, seca o ahumada. Tailandia sostiene que, al agregar la carne salada a la clasificación de la partida 0207, las CE *modifican* específicamente *el alcance de la partida 0207 del SA*. Al modificar el alcance de una partida del SA, modifican por consiguiente el alcance de la partida 0207 en la Lista LXXX.

63. La partida 0207 excluye específicamente la carne salada, en salmuera, seca o ahumada, porque ha sido sometida a un proceso de preparación. Esta interpretación tiene el apoyo de la nota de la partida 0210, en la que se dice que "[e]sta partida se aplica solamente a la *carne y despojos de cualquier clase, preparados según especifica su texto*" (sin cursivas en el original). Por consiguiente, cualquier carne preparada tal como se describe en la partida debe clasificarse en la partida 0210.

64. El texto de las notas del capítulo o de la partida del SA no apoya en modo alguno la posición de las CE de que únicamente el método de conservación o preparación debería determinar la clasificación idónea de un producto. Las notas del capítulo y de la partida confirman que el sentido corriente de salados se refiere a productos que contienen sal, y no a productos que son conservados por el método de la salazón. Aplicando la Regla general para la interpretación 1, que estipula que la clasificación se determinará de conformidad con el texto de las partidas y las notas correspondientes, el pollo salado y congelado debe clasificarse únicamente en la partida 0210 y, en concreto, en la subpartida 0210.90 de la nomenclatura del Sistema Armonizado.

65. Tailandia hace también hincapié en que el SA no caracteriza la "conservación y preparación" como "procedimientos", sino como los *finés* para los cuales se lleva a cabo determinado *procedimiento*. Por ejemplo, un producto puede ser ahumado mediante un procedimiento particular con miras a lograr el objetivo de su preparación. Por este motivo la *nota explicativa* del capítulo 2 se refiere a "preparados o conservados por cualquier procedimiento". La *nota del capítulo 16* se refiere a "preparados o conservados por los procedimientos citados en los capítulos 2 y 3 o en la partida 05.04". Eso significa que los *finés* de la conservación y preparación pueden alcanzarse mediante los *procedimientos* citados en el capítulo 2, el capítulo 3 y la partida 05.04.

66. Dado que el fin del procedimiento empleado es pertinente en relación con el alcance de la concesión de las CE en la partida 0210 de la Lista LXXX, el fin de los procedimientos establecidos en la partida 0207 (refrigeración o congelación) sería el de la conservación. El fin de los procedimientos a los que son sometidos los productos de la partida 0210 sería el de la preparación, como confirma la propia nota complementaria 6 de las CE, en la que se afirma que: "los productos de la partida 0210 a los que se han añadido condimentos durante su *elaboración*, permanecen clasificados en dicha partida, siempre que esta operación no cambie su carácter de producto perteneciente a la partida 0210"

(sin cursivas en el original). Esta nota complementaria 6, que se refiere claramente a los productos de la partida 0210 como productos que han sido sometidos a una operación con fines de elaboración, ha estado incluida en la Nomenclatura Combinada de las CE por lo menos desde 1992 hasta 2003. Esta definición figura todavía en la versión de 2003 de la Nomenclatura Combinada.

iv) *Regla general de interpretación 3*

67. La regla general de interpretación 3 a) afirma que la partida con una descripción más específica del producto tendrá prioridad sobre las partidas de alcance más genérico. En este caso, la salazón, a diferencia de la refrigeración, modifica las características del producto. El pollo salado tiene un aroma y una textura diferentes que no pueden eliminarse, y la salazón lo hace apropiado para la fabricación de productos de carne de pollo elaborados. En cambio, el pollo congelado y no congelado son el mismo producto y una vez que un producto ha sido congelado, se puede descongelar fácilmente para que recupere su estado original. Las CE han reconocido este hecho en el contexto de una investigación antidumping sobre las importaciones de salmón de Noruega, Chile y las Islas Feroe, en la que indicaron que "no se consideró que la congelación del salmón fuera suficiente para alterar las características básicas del producto" y que "se consideró que, más que un valor añadido para el producto que algunos usuarios apreciaban, una de las razones principales para congelar el producto era facilitar su transporte a la Comunidad".⁴³

68. Además, la regla general de interpretación 3 b) no es aplicable a un producto cárnico comestible, ya que se refiere a "los productos mezclados, las manufacturas compuestas de materias diferentes o constituidas por la unión de artículos diferentes". La regla 3 c) establece que, cuando las reglas 3 a) y 3 b) no permitan efectuar la clasificación, la mercancía se clasificará en la última partida por orden de numeración entre las susceptibles de tenerse razonablemente en cuenta.

69. No obstante, en el acta del Comité del código aduanero de las CE se afirma que el "... producto corresponde al mismo tiempo al texto de la partida 0207 (congelados) y de la partida 0210 (salados)". En su Primera comunicación escrita, Tailandia indicó que no consideraba la regla 3 c) fuera aplicable en este caso porque el producto examinado sólo puede clasificarse en la partida 0210, como carne salada, y no en la partida 0207, correspondiente al pollo congelado. Con todo, si el Grupo Especial considerara que el producto es clasificable *prima facie* tanto en la partida 0207 como en la 0210, la aplicación de la regla 3 c) estaría justificada. En tal caso, de las dos partidas que deberían tenerse en cuenta en opinión del Comité del Código Aduanero de las CE, la partida 0210 aparece en último lugar por orden de numeración. Por consiguiente, basándose exclusivamente en este elemento, el Grupo Especial podría constatar que el pollo salado congelado puede clasificarse en la partida 0210.

e) *Sentencias del Tribunal de las CE*

70. Las CE se basan en el asunto *Gausepohl*, en el cual el Tribunal de Justicia sostuvo que, para que la carne de animales de la especie bovina fuera clasificada en la partida 0210, el producto debía i) haber sido objeto de un salado impregnado en profundidad de manera homogénea en todas sus partes; ii) para su conservación a largo plazo, y iii) de modo que su contenido total de sal mínimo fuera del 1,2 por ciento en peso. No obstante, cuando, en virtud del Reglamento N° 535/94, las CE codificaron las conclusiones del caso *Gausepohl* en la nota complementaria 8 (posteriormente renumerada como nota complementaria 7), conclusiones que se publicaron antes de la *conclusión* de la Ronda Uruguay, conservaron el primer y tercer criterios, pero omitieron específicamente el

⁴³ Reglamento (CE) N° 930/2003 del Consejo, de 26 de mayo de 2003, por el que se dan por concluidos los procedimientos antidumping y antisubvenciones referentes a las importaciones de salmón atlántico de piscifactoría originarias de Noruega y el procedimiento antidumping correspondiente a las importaciones de salmón atlántico de piscifactoría originarias de Chile y de las Islas Feroe, publicado en el Diario Oficial N° L 133 de 29/05/2003 página 1, párrafo 19 ("Reglamento N° 930/2003"). Tailandia - Prueba documental 21.

segundo criterio, es decir, que el producto estuviera destinado a una conservación a largo plazo. No fue una mera omisión involuntaria; las CE decidieron deliberadamente excluir el concepto de conservación a largo plazo. Por consiguiente, en el momento de la *conclusión* del Tratado, las propias CE reconocieron que "el fin de la conservación a largo plazo" no era un factor pertinente para determinar si un producto debía considerarse salado y ser clasificado por lo tanto en la partida 0210. Eso confirma que las CE opinaban por entonces que los productos debían clasificarse sobre la base de sus características físicas objetivas. Ésa es probablemente la razón de que la Comisión "alterara en parte su posición durante el procedimiento oral y propusiera un contenido mínimo de sal para que la carne fuera clasificada en la partida 0210, es decir, el 1,2 por ciento en peso".⁴⁴ La lógica del asunto *Gausepohl* contradice también la alegación de las CE de que el fin de la conservación era tan evidente que no consideraron necesario incluir una referencia específica a este criterio en el Reglamento N° 535/94.

71. Además, los documentos de las CE presentados por Tailandia contradicen directamente la posición de las CE. En el acta de la reunión de 25 de enero de 2002 del Comité del código aduanero de las CE se reconoce expresamente que el elemento de la conservación a largo plazo fue excluido de la definición final de carne "salada" a efectos de la clasificación en la partida 0210 en el Reglamento N° 535/94 y posteriormente en la nota complementaria 7.⁴⁵

72. De conformidad con la legislación de las CE, las notas complementarias, como la "nota complementaria 7", pasan a formar parte de la partida a la que se refieren. Como ha explicado el Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas:

[... una nota complementaria] decidida por el Consejo, pasa a formar *parte de la partida a la que se refiere y tiene el mismo efecto vinculante*, independientemente de que constituya una verdadera interpretación de la partida o de que la complemente.⁴⁶
(sin cursivas en el original.)

73. Las CE han especificado también los niveles cuantitativos que ha de alcanzar un producto para que pueda considerarse "seco o ahumado". La nota complementaria 2 E) del capítulo 2 estipula lo siguiente:

Se consideran "secos o ahumados", a efectos de las subpartidas 0210 11 31, 0210 11 39, 0210 12 19 y 0210 19 60 a 0210 19 89, los productos cuya relación agua-proteína (contenido en nitrógeno \times 6,25) en la carne, es igual o inferior a 2,8. El contenido de nitrógeno se determinará por el método ISO 937-1978.

74. La estructura de la nota complementaria 2 E) coincide con la de la nota complementaria 7 en que la clasificación de un producto como "seco o ahumado" o "salado" depende de un criterio neutro y objetivo, en este caso una relación agua-proteína específica. En ambos casos, no sería difícil que un funcionario de aduanas aplicara estos criterios en la frontera para determinar si un producto estaría comprendido en la partida 0210. Además, la nota complementaria 2 E) no contiene la prescripción de que el producto deba secarse o ahumarse a efectos de su conservación a largo plazo.

⁴⁴ Primera comunicación escrita de las CE, CE - Prueba documental 14, Conclusiones del Abogado General Tesouro, párrafo 7.

⁴⁵ Tailandia - Prueba documental 22.

⁴⁶ Caso 38-75, *Douaneagent der NV Nederlandse Spoorwegen v Inspecteur der invoerrchten en accijnzen*, 19 de noviembre de 1975, ECR 1975, página 01439, párrafo 10.

2. Los medios de interpretación complementarios establecidos en el artículo 32 confirman que el pollo salado congelado debería clasificarse en la partida 0210 del SA

75. En el asunto *CE - Equipo informático*, el Órgano de Apelación reconoció que la práctica de clasificación del demandado "durante la Ronda Uruguay es parte de 'las circunstancias de [la] celebración' del *Acuerdo sobre la OMC* y puede utilizarse como medio de interpretación complementario en el sentido del artículo 32 de la *Convención de Viena*".⁴⁷ El Órgano de Apelación indicó asimismo que "... [s]i la práctica de clasificación del Miembro importador en el momento de las negociaciones arancelarias es pertinente a la interpretación de las concesiones arancelarias consignadas en la Lista de ese Miembro, no cabe duda de que también lo es su legislación en materia de clasificación arancelaria, vigente en ese momento".⁴⁸

76. Por consiguiente, el último momento pertinente en que debería evaluarse el significado de las partidas de la Lista LXXX de las CE es el 15 de abril de 1994, es decir, la fecha en la cual la Lista fue incluida en anexo al Protocolo de Marrakech y las CE asumieron así sus compromisos en el marco de la Ronda Uruguay. Como declaró el Órgano de Apelación en el caso *Estados Unidos - Prohibición de las importaciones de determinados camarones y productos del camarón*, la fecha clave para la interpretación del Acuerdo era 1994, es decir, el momento en el que los Miembros contrajeron sus obligaciones con arreglo al Acuerdo sobre la OMC. En particular, el Órgano de Apelación examinó la expresión "recursos naturales agotables" del apartado g) del artículo XX del GATT a la luz de la redacción del Preámbulo del Acuerdo sobre la OMC.⁴⁹

77. La legislación de las CE en materia de clasificación aduanera en el momento de la conclusión de la Ronda Uruguay establecía que, a efectos de la partida 0210, el término "salado" significa carne o despojos comestibles que han sido objeto de una salazón impregnada en profundidad, homogéneamente en todas sus partes y con un contenido total de sal no inferior a 1,2 por ciento en peso. El umbral del 1,2 por ciento se añadió específicamente para *distinguir* la clasificación de la *carne* y los despojos *salados* comestibles que corresponden a la partida 0210 de la *carne fresca, refrigerada o congelada*. La definición no dice nada acerca del requisito de que el producto deba salarse a efectos de su conservación a largo plazo.

B. LA CLASIFICACIÓN DE LAS CE DEL PRODUCTO EXAMINADO DA LUGAR A UN TRATO MENOS FAVORABLE DEL POLLO SALADO CONGELADO DEL QUE ESTÁ CONSOLIDADO EN LA LISTA DE CONCESIONES DE LAS CE Y POR LO TANTO ES INCOMPATIBLE CON LOS APARTADOS A) Y B) DEL PÁRRAFO 1 DEL ARTÍCULO II DEL GATT

78. En *Argentina - Textiles y prendas de vestir*, el Órgano de Apelación dejó claro que "la aplicación de una clase de derechos diferente de la establecida en la Lista de un Miembro es incompatible con lo dispuesto en la primera oración del apartado b) del párrafo 1 del artículo II del GATT de 1994 *en la medida en que da como resultado que se apliquen derechos de aduana propiamente dichos que exceden de los fijados en la Lista de ese Miembro*".⁵⁰ (sin cursivas en el original)

79. El paso de un tipo *ad valorem* a un derecho específico en este caso es incompatible con las normas de la OMC en la medida en que da lugar a la aplicación de derechos que exceden de los tipos

⁴⁷ Informe del Órgano de Apelación, *CE - Equipo informático*, párrafo 92.

⁴⁸ *Ibidem*, párrafo 94.

⁴⁹ Informe del Órgano de Apelación, *Estados Unidos - Camarones*, párrafo 129.

⁵⁰ Informe del Órgano de Apelación, *Argentina - Textiles*, párrafo 55.

consolidados y en que no se había fijado ningún límite para garantizar que no se superara el tipo consolidado.

80. Tailandia ha demostrado que el tipo específico de 102,4 euros/100 kg/net únicamente sería equivalente al tipo *ad valorem* del 15,4 por ciento si el precio del pollo deshuesado fuera de 6,65 euros/kg. En caso de que el precio del pollo descienda por debajo de 6,65 euros/kg, el tipo arancelario específico de 102,4 euros/100 kg/net rebasaría el tipo consolidado *ad valorem* del 15,4 por ciento y, por lo tanto, daría lugar a la concesión de un "trato menos favorable".

81. Tailandia comenzó a exportar pollo a las CE en 1996. Durante el período comprendido entre 1997 y mediados de 2002, el precio medio del pollo ha sido de 2,3 euros/kg.⁵¹ Así pues, la aplicación del derecho específico de 102,4 euros/100 kg/net -teniendo en cuenta el precio del pollo en junio de 2003 y el precio medio del pollo entre 1997 y 2002- ha dado siempre lugar a la aplicación de un derecho aduanero ordinario que supera el tipo consolidado del 15,4 por ciento *ad valorem*, establecido en la Lista de concesiones de las CE. Estamos ante un caso de "trato menos favorable" en el sentido del apartado a) del párrafo 1 del artículo II del GATT.

82. La medida de las CE es incompatible con el apartado b) del párrafo 1 del artículo II del GATT porque la consecuencia de la clasificación del pollo establecida en el Reglamento N° 1223/2002 y en la Decisión de 31 de enero de 2003 da lugar a que el mismo producto sea sometido a la aplicación de derechos superiores al tipo consolidado *ad valorem* de las CE del 15,4 por ciento. Las CE pueden utilizar el sistema de clasificación aduanera que deseen *siempre que los derechos aplicados al producto en cuestión sean iguales o inferiores a los tipos consolidados*. Las CE incumplen las obligaciones que les corresponden en virtud del artículo II porque la clasificación de los trozos de pollo deshuesados congelados que han establecido en el Reglamento N° 1223/2002 y han desarrollado en la Decisión de 31 de enero de 2003 da lugar a la aplicación de derechos que exceden del tipo consolidado para el pollo salado congelado.

IV. CONCLUSIÓN

83. El argumento principal de las CE en este caso es que Tailandia exporta un "producto artificial" que fue "creado únicamente para eludir los niveles arancelarios negociados [por las CE]" durante la Ronda Uruguay. Las CE aducen que negociaron un arancel bajo para la partida 0210 porque no esperaban que hubiera intercambios comerciales de este producto⁵² y porque la meta que se habían fijado durante la Ronda Uruguay era "alcanzar un nivel deseable de protección para el pollo congelado".⁵³ Para alcanzar este objetivo, las CE dieron al parecer prioridad a los aranceles aplicables a los productos clasificados en la partida 0207. No obstante, las CE no pueden utilizar ahora el proceso de clasificación para corregir lo que ahora quizás consideren omisiones o lagunas en las listas que han negociado.

84. En consecuencia, el argumento de las CE de que la adición de sal es un mero artificio destinado a eludir los aranceles superiores correspondientes a los trozos congelados no es pertinente desde el punto de vista jurídico.⁵⁴ Siempre que el producto corresponda a la descripción de la partida arancelaria, las razones por las que el exportador incluye el producto en dicha partida no hacen al caso. Las motivaciones del exportador sencillamente no afectan a la determinación de la clasificación aduanera correcta de un producto. Como reconocen las CE, el objetivo del Sistema Armonizado era

⁵¹ Véase Tailandia - Prueba documental 2.

⁵² Primera comunicación escrita de las CE, párrafo 163.

⁵³ *Ibidem*, párrafo 54.

⁵⁴ *Ibidem*, párrafo 19.

garantizar una "mayor uniformidad entre las clasificaciones aduaneras de los distintos países".⁵⁵ Por este motivo, la consideración fundamental al determinar la clasificación correcta de un producto siempre han sido las características físicas del mismo. El Grupo Especial no debería dejar que los intentos de las CE de deducir inferencias negativas de un comportamiento comercial racional le impida analizar adecuadamente la clasificación de dicho producto basándose exclusivamente en sus características físicas objetivas a la luz de la concesión de las CE.

85. Tailandia solicita que el Grupo Especial constate que las CE están actuando de manera incompatible con las obligaciones que les corresponden en virtud de los apartados a) y b) del párrafo 1 del artículo II del GATT al conceder un "trato menos favorable" al producto de carne de pollo examinado que el establecido en la Lista de concesiones de las CE. Tailandia solicita que el Grupo Especial recomiende, de conformidad con el párrafo 1 del artículo 19 del ESD, que el OSD pida a las CE que pongan la medida en litigio en conformidad con el GATT.

⁵⁵ *Ibidem*, párrafo 61.