



**AGENZIA
DELLE
DOGANE**

Roma, 5 novembre 2003

Protocollo: 6260

Rif.:

Allegati: 1

Risoluzione n. 4/D

Alle Direzioni Regionali
dell'Agenzia delle Dogane
TUTTE

e p. c.

Al Ministero delle Attività Produttive
D.G. Sviluppo Produttivo e Competitività
D.G. Politica Commerciale e Regimi degli
Scambi ROMA

Al Ministero delle Politiche Agricole e
Forestali
Dipartimento delle Politiche Forestali
Direzione Generale per le politiche
agroalimentari ROMA

Alla Confederazione Generale
dell'Industria Italiana
Viale dell'Astronomia, 30 ROMA

Alla Confederazione Generale dell'Agricoltura
Italiana
Via Vittorio Emanuele II ROMA

Alla Confederazione Generale Italiana del
Commercio e del Turismo
Via G. G. Belli, 2 ROMA

All'Unione Italiana delle Camere di
Commercio Industria Agricoltura e
Artigianato
P. zza Sallustio, 31 ROMA

Alla Confederazione Generale del
Traffico e dei Trasporti
Via Panama, 62 ROMA

Al Consiglio Nazionale degli Spedizionieri
Doganali
Via XX Settembre, 3 ROMA

Alla Federazione Nazionale degli Spedizionieri
Doganali ROMA

OGGETTO: Regime della trasformazione sotto controllo doganale – Proposta belga per la trasformazione di nocciole (CNC 080 2220000) in nocciole tostate (CNC 2008191910) - Esame delle condizioni economiche da parte del Comitato ai sensi dell'art.552 par.2 e allegato 76 parte B del Reg.to CEE n.2454/93/CEE – Parere favorevole.

Si fa presente che nel corso della 82^a riunione del Comitato Codice Doganale - Sezione regimi doganali economici, che si è tenuta a Bruxelles il giorno 18 settembre u.s., è stato presentato dai Servizi della Commissione CE l'unito documento di lavoro concernente la proposta in oggetto, per essere sottoposto ad esame delle condizioni economiche, ai sensi dell'art.552, par.2 e dell'Allegato76, Parte B del Reg. N.2454/93/CEE (DAC - Disposizioni di applicazione del Codice doganale comunitario).

Tenuto conto del disposto dell'art.504, par.4 DAC si comunica l'avviso favorevole espresso dal Comitato circa l'accogliibilità dell'istanza da parte dell'autorità doganale belga, potendosi per la fattispecie in oggetto ritenere soddisfatte le condizioni economiche; si fa presente che le conclusioni del Comitato non comprendono, per il caso di specie, la pubblicazione nella serie C della Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee.

Si evidenzia che, ai sensi della richiamata normativa comunitaria, le conclusioni del Comitato vengono prese in considerazione non soltanto dalle autorità doganali (belghe) interessate, ma anche da qualsiasi altra autorità doganale che si occupa di autorizzazioni e richieste simili. Pertanto, ove eventuali analoghe istanze - concernenti merci di importazione, attività di trasformazione e prodotti trasformati della stessa tipologia - siano presentate all'autorità doganale italiana, le condizioni economiche dovranno intendersi del pari soddisfatte. Conseguentemente, in deroga a quanto previsto dalla seconda parte del punto **C2** della Circolare n.30/D del 28 giugno 2001, per tali istanze le dogane territorialmente competenti in relazione al luogo in cui saranno effettuate le operazioni di trasformazione, o la prima di tali operazioni (in caso di trasformazioni successive), saranno competenti al rilascio delle relative autorizzazioni secondo la procedura normale (per iscritto) con utilizzo del relativo modello (Allegato 67); per adempiere agli obblighi di cooperazione amministrativa

(art.522 DAC), delle autorizzazioni rilasciate sarà data sollecita comunicazione alla scrivente, utilizzando per l'invio dei dati ivi previsti l'apposito formulario riprodotto in appendice all'Allegato 70 del citato regolamento.

Si prega di portare quanto sopra a conoscenza dei dipendenti uffici, favorendone la diffusione anche tra gli operatori interessati; le Amministrazioni ed Associazioni in indirizzo avranno cura di provvedere alla necessaria informazione degli operatori economici del settore.

Il Direttore dell'Area Centrale
Dott. Aldo Tarascio



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL
TAXATION AND CUSTOMS UNION
Directorate B – Customs Policy
B/1 – Customs legislation

Brussels, 14 August 2003

TAXUD/777/2003-EN

Document TD 147

Working paper

CUSTOMS CODE COMMITTEE

Section for Customs procedures with economic impact

Processing under customs control (PCC)

(Processing of hazelnuts / examination of the economic conditions in accordance with
Article 552(2) CCIP)

This document will be examined at a forthcoming meeting of the Committee.

PROCESSING UNDER CUSTOMS CONTROL (PCC)

Importation of hazelnuts from Turkey into the EC.

Subject: Application to grant an authorisation for PCC of hazelnuts falling within CN Code 0802 22 00 for processing into roasted hazelnuts falling within CN Codes 2008 19 19. The application is submitted by the Belgium customs administration.

(a) Tariff information

on import goods:

The screenshot shows a web browser window titled "Duty Rates - Microsoft Internet Explorer provided by European Commission". The address bar contains the URL: http://ec.europa.eu/rit/txmm/lowston_customs/rls/og/biv/od/duty?ProdLine=802&Type=03&Action=1&Lang=EN&SimDate=20030814&YesNo=1&Mod=...

TARIC code	0802220000
Country of origin/destination	Turkey TR (052)
Description	No restrictions

Import

Third country duty rate : 3.2 %	Regulation/Decision	R2204/95
Tariff preference (TR): 3 %	Regulation/Decision	00223/95

Export

Export refund : 103 EUR / 1000 kg	Additional code	9000	Regulation/Decision	R0062/93
-----------------------------------	-----------------	------	---------------------	----------

The browser's taskbar at the bottom shows several open applications: Mail, Explorer, Labels, Word, Microsoft Word, and the active window "Duty Rates". The system tray on the right shows the date and time as 16:4.

on processed products:

Duty Rates - Microsoft Internet Explorer provided by European Commission

Simulation date: 14/08/2003

TARIC code	2008 91 510
Country of origin/destination	Turkey - TR (052)
Description	
No restrictions	

Import

Third country duty rate: 11.2 % Regulation/Decision: E400/03

Tariff preference (TR) 0 % Regulation/Decision: D023/94

Export

Export refund: 59 EUR / 1000 kg Additional code: 0700 Regulation/Decision: E106/03

(b) **Statistical Information:**

- EU production of hazelnuts: 120,000 tonnes;
- EU importation of hazelnuts: 174,000 tonnes;
- Consumption of hazelnuts in Italy and Spain: 141,000 tonnes which is greater than the total EU production.

(c) **Further information and arguments provided by the applicant**

Turkey is world-wide the largest producer of hazelnuts. Only Turkish producers can deliver the quality required by company "X". From a quality perspective, the peel of hazelnuts from Turkey can be removed to meet "X" specifications in the roasting process whereas this is not the case with EU-origin hazelnuts. "X" specifications require that the roasted hazelnuts used in the manufacture of their products must be at least 80% skin free to meet customer acceptance. There is no stipulation with the "X" specification that hazelnuts must be from any specific origin. Samples from many sources are sent to their laboratory in "Y" for analysis prior to selection. The laboratory continues to find that Turkish hazelnuts continue to meet "X"'s requirements on the basis of quality, properties and skin free specification.

Economic Justification for PCC Approval

When hazelnuts are heated the colour changes and enzyme and bacteria activity ceases. As a result of this the CN Classification changes from 0802220000 to 2008191910. Roasted hazelnuts imported from and originating in Turkey can be imported into the EU at zero duty under CN 2008191910. The issue in this case, therefore, is that the process should be allowed under PCC in Belgium, as the duty relief will help to maintain roasting operations in the EU. If the PCC is not allowed it is likely in the future that all hazelnuts will be roasted in Turkey prior to importation into the EU.

Additional information relating to the roasting process¹

Raw nuts (arrival on palletes) are stored in a warehouse. Sacks are emptied in a hopper and stored in an intermediate silo. After storage the nuts are cleaned on a cleaning machine. Afterwards the nuts pass through the destoner and the calibrator. After calibration, the nuts are separated by size depending on the size of the nuts.

For the roasting process, the temperature is raised to a range between 130°C to 150°C for a period ranging from 60 seconds to 75 seconds depending on size. The target is to eliminate bacteria (primarily Salmonella = a potentially lethal bacteria) in order to comply with food safety EU regulations. It is evident that the temperature range is not extreme and in our opinion is simply raising the temperature of the nuts from ambient temperature to that specified above.

Due to the quantities involved (several thousands of tonnes) it is obvious that industrial equipment is required for moving the product and raising the temperature.

¹ Important note:

If the roasting process is covered by Annex 72 CCIP (usual forms of handling) an authorisation for the use of PCC is not required. Therefore, the Customs Code Committee 'Section Customs Warehouses and Free Zones' should express its opinion on the roasting process.

Economic Justification for PCC Approval

When hazelnuts are heated the colour changes and enzyme and bacteria activity ceases. As a result of this the CN Classification changes from 0802220000 to 2008191910. Roasted hazelnuts imported from and originating in Turkey can be imported into the EU at zero duty under CN 2008191910. The issue in this case, therefore, is that the process should be allowed under PCC in Belgium, as the duty relief will help to maintain roasting operations in the EU. If the PCC is not allowed it is likely in the future that all hazelnuts will be roasted in Turkey prior to importation into the EU.

Additional information relating to the roasting process¹

Raw nuts (arrival on palettes) are stored in a warehouse. Sacks are emptied in a hopper and stored in an intermediate silo. After storage the nuts are cleaned on a cleaning machine. Afterwards the nuts pass through the destoner and the calibrator. After calibration, the nuts are separated by size depending on the size of the nuts.

For the roasting process, the temperature is raised to a range between 130°C to 150°C for a period ranging from 60 seconds to 75 seconds depending on size. The target is to eliminate bacteria (primarily Salmonella = a potentially lethal bacteria) in order to comply with food safety EU regulations. It is evident that the temperature range is not extreme and in our opinion is simply raising the temperature of the nuts from ambient temperature to that specified above.

Due to the quantities involved (several thousands of tonnes) it is obvious that industrial equipment is required for moving the product and raising the temperature.

¹ Important note:

If the roasting process is covered by Annex 72 CCIP (usual forms of handling) an authorisation for the use of PCC is not required. Therefore, the Customs Code Committee 'Section Customs Warehouses and Free Zones' should express its opinion on the roasting process.