FORSLAG TIL AFGØRELSE FRA GENERALADVOKAT H. MAYRAS FREMSAT DEN 5. APRIL 1979 [1]

Høje Ret.

Den 12. juli 1973 udførte firmaet Galster, Hamburg, ikke-udbenet skinke og svinekam (karbonade) til Spanien. Firmaet anmodede om eksportrestitution for denne udførsel med den begrundelse, at kødet som let tørret skinke, henholdsvis let tørret kam (karbonade), henhørte under positionerne 02.06 B I b 3 aa) henholdsvis 02.06 B I b 5 aa).

Efter en undersøgelse af varerne fastslog den kompetente toldmyndighed imidlertid, at kødet havde været frosset, og at det derfor skulle tariferes under position 02.01. Denne myndighed har derfor afslået at yde eksportresitution i medfør af den på dette tidspunkt gældende forordning nr. 1553/73, der var udstedt af Kommissionen.

Efter at firmaets klage til Hauptzollamt Hamborg-Jonas var blevet afvist, har firmaet anlagt sag mod denne afgørelse ved Finanzgericht Hamburg, der har forkastet firmaets påstand med den begrundelse, at efter den gældende affattelse af den fælles toldtarif er grænsen mellem fersk kød, der ligesom frosset kød henhører under position 02.01, og kød, der er konserveret ved en let tørring, flydende; den supplerende bestemmelse nr. 3 vedrørende kapitel 2 i den fælles toldtarif fastlægger alene kriterierne for sondringen mellem stærkt tørret og let tørret kød.

Under alle omstændigheder kan en let tørring, der ikke er egnet til at konservere det således behandlede kød, ikke tages i betragtning i forhold til den senere frysning, da alene denne konserveringsproces fremkalder den for tariferingen afgørende varige konservering af varen. Denne løsning fremgår af de forklarende bemærkninger til den fælles toldtarif vedrørende positionerne 02.06 B I b 3, hvorefter kød, der er delvis dehydreret, men hvis effektive konservering sikres ved frysning, henhører under position 02.01.

Firmaet Galster har appelleret Finanzgericht Hamburg's dom til Bundesfinanzhof. Denne ret har, efter at have udsat sagen, i medfør af traktatens artikel 177 forelagt to præjudicielle spørgsmål:

1. Omfatter begrebet »frosset« i position 02.01 ikke alene kød, som er frosset i fersk tilstand, men også kød, som først er »let tørret« i den i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og B I b 5 aa) forudsatte betydning, og derefter frosset?

2. Hvorledes skal begrebet »fersk« i position 02.01 afgrænses i forhold til begrebet »let tørret« i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og B I b 5 aa)?

Af evident logiske grunde skal jeg besvare de to spørgsmål fra Bundesfinanzhof i omvendt rækkefølge. Spørgsmålet, om en bestemt form for kød fortsat skal tariferes under position 02.06

1 — Oversat fra fransk.

som let tørret kød eller skal henføres under position 02.01 som følge af dets efterfølgende frysning, opstår åbenbart ikke, hvis det aldrig har udgjort let tørret kød i den i position 02.06 forudsatte betydning.

Hvorledes skal altså begrebet »fersk« i position 02.01 afgrænses i forhold til begrebet »let tørret« i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa)?

Med andre ord, efter hvilket kriterium skal der sondres mellem fersk kød og let tørret kød?

Den konkrete besvarelse af dette spørgsmål vedrørende de omtvistede stykker kød tilkommer naturligvis alene den nationale ret, der alene har kompetence til at afgøre sagen.

Domstolen kan kun fortolke de relevante fællesskabsregler.

Disse er:

— de forklarende bemærkninger til den fælles toldtarif, kapitel 2, position 02.06 B I b:

2. afsnit:

begrebet »let tørret eller let røget« er defineret i den supplerende bestemmelse nr. 3 til dette kapitel,

3. afsnit:

kød, der er delvis dehydreret, men hvis effektive konservering er sikret ved frysning eller dybfrysning, henhører derimod under position 02.01,

og derfor

— den supplerende bestemmelse nr. 3 til kapitel 2 i den fælles toldtarif:

ved »let tørret eller let røget« i den i position 02.06 B I b anførte betydning forstås de varer, hvor forholdet vand/protein i kødet (nitrogenindhold × 6,25) er over 2,8.

Definitionen i den supplerende bestemmelse nr. 3 afgrænser alene begrebet »let tørret« i forhold til (stærkt) tørret kød.

Vedrørende afgrænsningen af let tørret kød over for fersk kød anfører sagsøgerne i hovedsagen på grundlag af et ekspertudsagn, at inden for slagterfaget anses kød, hvori forholdet vand/protein er lavere end 3,3, som let tørret. Da der ikke er nogen grund til at bestride dette tal, som ikke er blevet diskuteret, mener jeg, at Domstolen kan lægge det til grund. Ligeledes mener jeg, at det er åbenbart, at kød, hvori forholdet vand/protein er lavere end 3,3, er delvis dehydreret i den i den forklarende bemærkning forudsatte betydning.

Men for at kød, der udviser disse egenskaber, fortsat kan tariferes under position 02.06, er det desuden påkrævet, at dets effektive konservering ikke er blevet opnået ved frysning (eller dybfrysning), men derimod ved let tørring. Således eksisterer den i 3. afsnit i den forklarende bemærkning til position 02.06 B I b opstillede hindring fortsat.

Jeg mener imidlertid, at en let tørring i den af firmaet Galster anførte (hvor forholdet vand/protein er lavere end 3,3) ikke alene sikrer den effektive konservering af disse varer. Dette fremgik allerede umiddelbart af Kommissionens skriftlige indlæg og endog af Galster's indlæg, og det blev udtrykkeligt anført af

Kommissionens befuldmægtigede under de mundtlige forhandlinger, uden at han blev modsagt i denne henseende. En let tørring er altså ikke alene egnet til at medføre, at kød tariferes under position 02.06, når henses til kravet om effektiv konservering.

Under disse omstændigheder når man til Kommissionens opfattelse og forstår samtidig det af firmaet Galster hævdede resultat.

Ifølge Kommissionen forudsætter tariferingen af let tørret kød under position 02.06 B I b, at kødet foruden den lette tørring er blevet underkastet en af de andre konserveringsprocesser (f.eks. saltning), der er nævnt i denne position. Herved føjes der en yderligere betingelse til toldtariffens ordlyd.

For så vidt som den lette tørring ikke alene kan sikre den effektive konservering af kødet, er en af de andre konserveringsprocesser utvivlsomt påkrævet i praksis for at muliggøre en let håndhævelse af tariferingen. Hvis det herved drejer sig om saltning, røgning eller nedlæggelse i saltlage, fører dette til en tarifering af varen under position 02.06. Hvis det derimod drejer sig om frysning eller dybfrysning, skal varen tariferes under position 02.01.

Kommissionens ræsonnement er let forståeligt.

Dog taler også noget for det resultat, som firmaet Galster når til. Man kan nemlig rejse det spørgsmål, hvorfor der i position 02.06 er anvendt udtrykket »let tørret«, hvis — når det drejer sig om varer, der efter forholdet vand/protein er let tørret — den ved den lette tørring fremkaldte sædvanlige og mulige konservering ikke er tilstrækkelig, til at varen kan henføres under position 02.06 som let tørret.

Vanskeligheden skyldes, at der ikke eksisterer nogen retsforskrifter vedrørende fortolkningen af den fælles toldtarif, som afgrænser let tørret kød i forhold til fersk kød, og at — såfremt man foretager denne sondring efter en sagkyndig udtalelse — det tredje afsnit i den forklarende bemærkning tilføjer en betingelse (den effektive konservering) til andet afsnit for let tørret frosset eller dybfrosset kød.

Når henses til bestemmelsernes opbygning og den omstændighed, at en effektiv konservering af kød ikke kan sikres fuldt ud ved let tørring, fremgår det, at denne konserveringsproces ikke i tariferingsmæssig henseende kan sidestilles med saltning, nedlæggelse i saltlage eller røgning.

Hvorledes skal problemet afgøres, så længe der ikke er gennemført en eventuel ændring på dette punkt af den fælles toldtarif og/eller de forklarende bestemmelser?

Er det tilstrækkeligt, for at kød kan anses for let tørret, at dets vand/proteinforhold er lavere end 3,3, hvilken betingelse kan udledes ved ekstrapolering af den supplerende bestemmelse nr. 3? Eller er det nødvendigt, at det er tørringen, som sikrer kødets effektive konservering, hvilken betingelse er fastsat i den forklarende bemærkning?

Jeg mener, at man uden tøven må vælge den mest restriktive løsning. Hvis f.eks.

en bestemt form for kød — skønt det efter forholdet vand/protein er »let tørret« — i modsætning til andet kød (saltet eller nedlagt i saltlage, stærkt tørret eller røget), som kan tariferes under position 02.06, ikke kan tåle en transport over flere dage uden at fordærves, kan det ikke ligestilles med sidstnævnte former for kød. En sådan form for kød kan ikke tariferes under position 02.06. Det skal derfor anses som fersk kød i den i position 02.01 forudsatte betydning.

Men medfører en efterfølgende frysning af kød, som er let tørret i den ovennævnte betydning og derfor med føje kan tariferes under position 02.06, at det skal henføres under position 02.01?

Jeg mener, at dette spørgsmål bør besvares benægtende.

Herom hersker der enighed mellem Galster og Kommissionen.

For det første kan dette resultat, som den forelæggende ret har fremhævet i grundene til sin kendelse, allerede udledes af ordlyden af positionerne 02.01 og 02.06.

Position 02.01 omfatter nemlig alene fersk kød og kød, der i fersk tilstand har været udsat for en meget lav temperatur med henblik på at forøge dets holdbarhed *uden at berøre dets naturlige tilstand.*

Derimod omfatter position 02.06 — som vedrører kød, der er saltet, nedlagt i saltlage, tørret eller røget — kød, hvis holdbarhed er forøget ved en *ændring af dets naturlige tilstand.* Kødet udviser derfor ikke alene en holdbarhed, der afhænger af opretholdelsen af en ydre proces — frysning — men en *selvstændig holdbarhed.*

Vedrørende de praktiske virkninger af min fortolkning, mener jeg ligesom sagsøgerne i hovedsagen, at frysningen af kød ikke kan føre til en ændring af tariferingen, da optøningen i så fald ville medføre en ny ændring af tariferingen, hvilket klart må undgås.

Hvis man endelig — i overensstemmelse med Bundesfinanzhof's forslag, der støttes af Galster — udelukkende henfører kød, der er frosset i fersk tilstand, under position 02.01, vil alene position 02.06 komme i betragtning ved tariferingen.

Men selv hvis det antages, at de varer, der kan tariferes under position 02.06, som følge af deres frysning samtidig kan tariferes under position 02.01 — hvilket jeg ikke vil foreslå, da jeg ovenfor har tilsluttet mig Bundesfinanzhof's og Galster's argumenter — ville man som resultat ligeledes komme til en tarifering af varerne under position 02.06. Den almindelige tariferingsbestemmelse nr. 3 c) til den fælles toldtarif bestemmer nemlig, at i tilfælde som det foreliggende, hvor de foregående regler ikke muliggør tariferingen, skal varen henføres under den position, som har det højeste nummer blandt de positioner, der i lige grad kan komme i betragtning.

Endelig skal jeg foreslå, at Domstolen kender for ret:

1. Som svar på det andet spørgsmål: let tørret kød i den i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa) forudsatte betydning er alene kød, som er blevet underkastet en delvis tørring, og hvis konservering desuden er sikret ved en af de konserveringsprocesser, der er tilladt efter position 02.06 (saltning, nedlæggelse i saltlage, røgning). Først fra det tidspunkt, hvor denne supplerende form for konservering er sikret, mister tørret kød sin karakter af fersk kød i den i position 02.01 forudsatte betydning.

2. Som svar på det første spørgsmål: opfylder kød den ovennævnte definition, kan dets frysning ikke føre til, at det tariferes under position 02.01 i stedet for position 02.06, da begrebet »frosset« i position 02.01 udelukkende omfatter kød, som er frosset i fersk tilstand.