DOMSTOLENS DOM (FØRSTE AFDELING)
AF 31. MAJ 1979 [1]

Firma Hans Peter Galster mod Hauptzollamt Hamburg-Jonas (anmodning om præjudiciel afgørelse indgivet af Bundesfinanzhof)

Sag 183/78

Sammendrag

1. Fælles toldtarif — positioner — varer, der er »let tørret« eller »let røget« i den i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa) forudsatte betydning — begreb

2. Fælles toldtarif — positioner — frosset kød i den i position 02.01 forudsatte betydning — begreb

1. Når henses til de forklarende bemærkninger og de supplerende bestemmelser til den fælles toldtarif, kan det afgørende tariferingskriterium for varer, der er »let tørret« eller »let røget«, i den i toldtariffens positioner 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa) forudsatte betydning, ikke anses for at bero på forholdet vand/protein i kødet, betragtet alene, men afhænger i det væsentlige af, om den lette tørring eller den lette røgning er egnet til at sikre kødets effektive konservering.

2. Begrebet »frosset« i position 02.01 i den fælles toldtarif omfatter ikke alene kød, som er frosset i fersk tilstand, men også kød, der først er let tørret og derefter frosset, for så vidt som det i det væsentlige er frysningen, der bevirker en effektiv og varig konservering.

I sag 183/78

angående en anmodning, som i medfør af EØF-traktatens artikel 177 af Bundesfinanzhof er indgivet til Domstolen for i den sag, som verserer for nævnte ret mellem

FIRMA HANS PETER GALSTER, Hamburg,

og

1 — Processprog: Tysk.

HAUPTZOLLAMT HAMBURG-JONAS,

at opnå en præjudiciel afgørelse vedrørende fortolkningen af visse positioner i den fælles toldtarif vedrørende tariferingen af »let tørret« frosset svinekød,

afsiger

DOMSTOLEN (første afdeling)

sammensat af afdelingsformanden J. Mertens de Wilmars, dommerne A. O'Keeffe og G. Bosco,

generaladvokat: H. Mayras
justitssekretær: A. Van Houtte

følgende

DOM

Sagsfremstilling

I — De faktiske omstændigheder og skriftvekslingen

1. I juli 1973 udførte firmaet Hans Peter Galster, med hjemsted i Hamburg, svinekød (ikke udbenet skinke og kam (karbonade)) til Spanien.

Firmaet, der hævdede, at varen var »let tørret«, har indgivet anmodning om udbetaling af den eksportrestitution, der finder anvendelse på varer henhørende under positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa). De to positioner omfatter varer, der er »let tørret eller let røget«, nemlig dels skinke og stykker deraf, ikke udbenet, og dels kam (karbonade) og stykker deraf, ikke udbenet.

Toldmyndighederne afslog imidlertid at yde denne restitution med den begrundelse, at varen ikke var blevet konserveret ved tørring eller røgning, men ved frysning og var blevet udført i frosset stand. Frosset kød henhører imidlertid under position 02.01, for hvilken der på det pågældende tidspunkt ikke var fastsat nogen eksportrestitution.

Finanzgericht Hamburg, som firmaet efter en resultatløs administrativ klage har indbragt sagen for, har ligeledes

nægtet at efterkomme påstanden om ydelse af eksportrestitution. Finanzgericht Hamburg har bl.a. fastslået, at ved »frosset« kød er en let tørring uden betydning i forhold til den senere frysning. For så vidt som den effektive konservering af kød, der gennem let tørring delvis dehydreres, opnås ved frysning eller dybfrysning, ophæves virkningen af tørringen ved frysningen, og varen skal tariferes som »frosset« kød under position 02.01.

Firmaet har appelleret denne afgørelse til Bundesfinanzhof og har gjort gældende, af Finanzgericht's afgørelse hviler på en forkert fortolkning af positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa), da den frysning, som foretages efter den lette tørring, ikke kan medføre, at de af disse positioner omfattede varer omformes til en vare henhørende under position 02.01.

Bundesfinanzhof har ved kendelse af 22. august 1978 udsat sagen og forelagt Domstolen følgende 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?

Såfremt dette spørgsmål besvares benægtende:

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)?«

2. En udskrift af forelæggelseskendelsen er indgået til Domstolens justitskontor den 11. september 1978.

I henhold til artikel 20 i protokollen vedrørende statutten for EØF-Domstolen har firmaet Hans Peter Galster, repræsenteret af advokat K. Landry, og Kommissionen for De europæiske Fællesskaber, repræsenteret af sin juridiske konsulent Peter Kalbe, indgivet skriftlige indlæg.

På grundlag af den refererende dommers rapport og efter at have hørt generaladvokaten har Domstolen ved kendelse af 17. januar 1979 besluttet at henvise sagen til første afdeling i medfør af procesreglementets artikel 95 og at indlede den mundtlige forhandling uden forudgående bevisførelse.

II — Skriftlige indlæg i henhold til artikel 20 i protokollen vedrørende statutten for EØF-Domstolen

1. Firmaet *Hans Peter Galster,* (herefter benævnt Galster) anfører vedrørende det *første spørgsmål,* at frosset kød i den i position 02.01 forudsatte betydning er kød, som er frosset i fersk tilstand, idet en efterfølgende dybfrysning eller frysning af let tørret kød ikke kan medføre en ændring af tariferingen af denne vare.

Galster henviser til støtte for dette anbringende til den opfattelse, som Bundesfinanzhof har udtrykt i sin forelæggelseskendelse, og anfører, at denne fortolkning bekræftes ved ordlyden af de pågældende positioner. Ordlyden af position 02.01 taler for, at positionen foruden fersk kød kun omfatter kød, som i fersk tilstand har været udsat for en meget lav temperatur. Position 02.06 omfatter alene kød, hvis holdbarhed er blevet

forøget selvstændigt ved en af de i denne position nævnte processer. Det er derfor udelukket, at let tørret kød i den i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa) forudsatte betydning som følge af en efterfølgende frysning atter kan tariferes som fersk kød under position 02.01.

Ordlyden af position 02.01 fører nødvendigvis til den slutning, at en dybfrysning eller frysning af kødet ikke må og ikke kan føre til en ændring af tariferingen. Fersk kød henhører trods frysningen under position 02.01. På tilsvarende måde henhører frosset kød efter kogning under position 16.02.

Til støtte for denne fortolkning henviser Galster til de af Forbundsrepublikken Tysklands finansministerium udgivne forklarende bemærkninger til toldtariffen (kapitel 2, II. del) og til de inden for rammerne af disse bemærkninger givne tariferingsudtalelser vedrørende positionerne 16.02 (I. del, stk. 10 og 11); Galster anfører, at grunden til, at frysningen af kød ikke må og ikke kan føre til en ændring af tariferingen, skyldes det forhold, at det drejer sig om en konserveringsproces, der kan afbrydes på ethvert tidspunkt. Hvis frysningen af kødet medførte en ændring af tariferingen, ville optøningen nødvendiggøre en ny ændring af tariferingen, hvilket klart må undgås.

Derfor henhører fersk kød af hornkvæg, også i frosset tilstand, under position 02.01; kogt kød af hornkvæg henhører også i frosset stand under position 16.02; svinekød eller kød af hornkvæg, der f.eks. er krydret med peber og salt, henhører også i frosset stand under position 16.02. Derfor må let tørret kød også i frosset stand henhøre under position 02.06.

Til støtte for dette anbringende har Galster som bilag til sit skriftlige indlæg fremlagt en bindende toldtariferingsudtalelse fra Oberfinanzdirektion München af 21. november 1973 og en udtalelse fra Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt München af 20. juni 1974.

Vedrørende det *andet spørgsmål* anfører Galster, at ifølge den supplerende bestemmelse nr. 3 til kapitel 2 i den fælles toldtarif er forholdet vand/protein afgørende for fortolkningen af begrebet »let tørret«.

Ifølge denne bestemmelse adskiller let tørret kød sig i første række fra tørret kød ved den omstændighed, at forholdet vand/protein er over 2,8, og for det andet skal dette forhold være lavere end for fersk kød.

Det fremgår af en række sagkyndige erklæringer, at forholdet vand/protein i fersk slagtet svinekød ligger mellem 3,4 og 4, og at svinekød, i hvilket forholdet vand/protein er lavere end 3,3, allerede anses som let tørret.

Endelig fremgår det af den nævnte bestemmelse, at en let tørring også fører til forøgelse af holdbarheden i det omfang, det er sædvanligt og muligt for en let tørret vare (sagkyndig udtalelse). Naturligvis fører en let tørring til en ringere forøgelse af holdbarheden end en stærk røgning eller en dybfrysning. Men i det omfang holdbarheden er af betydning for tariferingen af en let tørret vare,

må det logisk være tilstrækkeligt, at den sædvanlige og mulige holdbarhed opnås ved denne behandling. I modsat fald ville enten supplerende foranstaltninger være nødvendige for at forøge holdbarheden, eller en position ville blive uden genstand.

2. *Kommissionen for De europæiske Fællesskaber* anfører først, at svinekød, der først er konserveret ved en af de i position 02.06 nævnte processer (saltning, nedlæggelse i saltlage, tørring eller røgning), og som derefter er frosset, under alle omstændigheder skal tariferes som en vare henhørende under position 02.06.

I det foreliggende tilfælde drejer det sig imidlertid om en anden vare end den ovenfor beskrevne, nemlig om kød, der »inden frysningen i nogen tid har været ophængt i luftige og tempererede rum«.

Det særlige tariferingsmæssige spørgsmål, som opstår i hovedsagen, skyldes, at eksportøren hævder, at den pågældende vare er »let tørret« svinekød i den i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa) forudsatte betydning, der har bevaret denne karakter trods den efterfølgende frysning.

I princippet henhører en vare, der oprindelig har henhørt under en bestemt position — som f.eks. position 02.06 — hvis den derefter underkastes en supplerende konserveringsproces, under den oprindelige position, indtil denne proces har frembragt et produkt, der efter sin art og beskaffenhed utvivlsomt opfylder tariferingskriterierne i en anden position.

I det foreliggende tilfælde er problemet altså, under hvilke omstændigheder »kød og spiseligt slagteaffald« skal anses for »tørret« i den i position 02.06 forudsatte betydning, således at varen ikke længere kan anses for fersk kød, der er konserveret ved frysning i den i position 02.01 forudsatte betydning. Selv om der ikke eksisterer nogen retlig definition eller generel gyldig beskrivelse af, hvad der forstås ved »tørret« kød i den i position 02.06 forudsatte betydning, indeholder nomenklaturens ordlyd og opbygning, samt de forklarende bemærkninger dog nyttige oplysninger i denne henseende.

For at kød kan anses for »tørret« i den i toldtariffen forudsatte betydning, er det ikke tilstrækkeligt, at dets vandindhold tilfældigvis er blevet nedsat i ringe omfang. I tariffen har »tørring« som konserveringsmetode samme rang og værdi som begreberne »køling«, »frysning«, »saltning«, »nedlæggelse i saltlage« og »røgning«, der betegner de processer, gennem hvilke »fersk« kød kan bevares med henblik på forskellige formål.

Kød er »tørret« i den i position 02.06 forudsatte betydning, når det er blevet konserveret og beskyttet mod normal fordærvelse ved tørring. Det fremgår klart af de forklarende bemærkninger til toldtariffen, at kød, der er blevet underkastet en delvis tørring, men hvis effektive konservering sikres ved dybfrysning, henhører under position 02.01 og ikke position 02.06. Derimod er kød »tørret«, når den tørringsproces, som det er blevet underkastet, har gjort konserveringen varig, selv i mangel af en supplerende konserveringsproces (såsom frysning).

Det er vanskeligt i en almengyldig formel at udtrykke, hvornår konserveringseffekten indtræder i hvert enkelt tilfælde. Den supplerende bestemmelse nr. 3 til kapitel 2 i den fælles toldtarif

indeholder et holdepunkt i denne henseende; ifølge denne bestemmelse anses de varer, hvor forholdet vand/protein i kødet er over 2,8, som »let tørret eller let røget« i den i de relevante positioner forudsatte betydning. Heraf følger, at (stærkt) »tørret« kød skal have et vand/protein-forhold under 2,8.

Det kan ikke udledes af sagsakterne, om den vare, der skal tariferes i det foreliggende tilfælde, har nået værdier, der ligger under denne grænse. Det er desuden godtgjort, at kødet efter slagtning har været ophængt nogle dage i veltempererede rum, inden det blev frosset. Denne proces gør fersk kød blødere og forbedrer kvaliteten ud fra forbrugerens synspunkt, uden at der dog indtræder en varig konservering, som kan beskytte kødet mod normalt fordærv. I det foreliggende tilfælde er konserveringen først opnået ved frysningen, således at det drejer sig om frosset kød, der er omfattet af Fællesskabets forklarende bemærkninger til position 02.06 B I b, hvorefter delvis dehydreret kød, hvis effektive konservering dog sikres ved frysning, (som frosset kød) henhører under position 02.01.

Da position 02.06 har denne rækkevidde, følger det heraf, for så vidt angår tariferingen af »let tørret« kød,

— at fersk kød, der er »let« tørret — dvs. på en måde, som ikke er tilstrækkelig for en konservering — fortsat henhører under sin oprindelige position (02.01),

— at en let tørring ikke er tilstrækkelig til, at kød henhører under position 02.06 som »tørret« kød. Tariferingen af »let tørret« kød under positionerne 02.06 B I b og 02.06 B I b 5 forudsætter endvidere, at dette kød desuden har været underkastet en af de andre konserveringsprocesser (f.eks. saltning), der er nævnt i denne position.

Kommissionen tilføjer, inden den kommer til sin konklusion, at når position 02.06 nu omfatter særlige underpositioner for let tørret eller let røget kød, skyldes denne omstændighed, at det ved de tre nye medlemsstaters tiltrædelse viste sig nødvendigt bedre at afgrænse de baconprodukter, der især var af interesse i disse stater, i den fælles toldtarif. Position 02.06 B I b omfatter derfor baconarter, der er let tørret eller af smagsgrunde let røget, men hvis konservering i øvrigt er sikret ved en saltning.

Af disse grunde mener Kommissionen, at de forelagte spørgsmål bør besvares således:

»1. Begrebet 'frosset' i position 02.01 omfatter fersk kød, som først er let tørret og derefter frosset, fordi en let tørring, der ikke er tilstrækkelig til at sikre konserveringen, ikke berøver råvaren dens oprindelige karakter som fersk kød i den i toldtariffen forudsatte betydning.

2. En let tørring, der ikke medfører en varig konservering af kødet, kan ikke alene medføre en tarifering under position 02.06.

3. '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 foruden en delvis tørring gennem en af de efter prosition 02.06 tilladte konserveringsprocesser (saltning, nedlæggelse i saltlage, røgning) desuden er blevet konserveret. Først når denne supplerende

konserveringsproces anvendes, mister det let tørrede kød sin karakter af fersk kød i den i position 02.01 forudsatte betydning.«

III — Mundtlige forhandlinger

I retsmødet den 8. februar 1979 har firmaet Hans Peter Galster og Kommissionen for De europæiske Fællesskaber afgivet mundtlige indlæg.

Den mundtlige forhandling blev genoptaget den 5. april 1979, da afdelingens sammensætning var blevet ændret.

I dette retsmøde har firmaet Hans Peter Galster og Kommissionen for De europæiske Fællesskaber henvist til deres mundtlige indlæg i retsmødet af 8. februar 1979.

Generaladvokaten har fremsat forslag til afgørelse i dette retsmøde.

Præmisser

1 Ved kendelse af 22. august 1978, indgået til Domstolen den 11. september 1978, har Bundesfinanzhof i medfør af EØF-traktatens artikel 177 forelagt Domstolen to spørgsmål vedrørende fortolkningen af visse bestemmelser i den fælles toldtarif angående tariferingen af fersk frosset kød.

2 Disse spørgsmål er blevet rejst under en mellem de tyske toldmyndigheder og en tysk eksportør verserende retssag vedrørende tariferingen af »let tørret« og derefter med henblik på udførselen »frosset«, ikke udbenet skinke og svinekam (karbonade).

3 Eksportøren hævder, at varerne skal tariferes under positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa), mens toldmyndighederne mener, at varen henhører under positionerne 02.01 A III a 2 og 02.01 A III a 4.

4 For at afklare de for tariferingen af denne vare afgørende kriterier har Bundesfinanzhof forelagt Domstolen følgende 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?

Såfremt dette spørgsmål besvares benægtende:

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)?«

5 Der spørges ved disse spørgsmål i det væsentlige, om og i hvilket omfang position 02.01 i den fælles toldtarif omfatter varer, som nævnes i positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 5 aa), men som først er »let tørret« og derefter »frosset«.

6 Position 02.01 i den fælles toldtarif omfatter »kød og spiseligt slagteaffald ... fersk, kølet eller frosset«, herunder de i positionerne 02.01 A III a 2 og 02.01 A III a 4 nævnte ikke udbenede skinker og kamme (karbonader).

7 Derimod omfatter position 02.06 saltet kød, samt tørret eller røget kød, og indeholder i de fleste af sine underpositioner en sondring mellem normalt og kun »let« tørret eller røget kød.

8 Positionerne 02.06 B I b 3 aa) og 02.06 B I b 5 aa) omfatter især ikke udbenet skinke og kam (karbonade), der er »let tørret« eller »let røget«.

9 De supplerende bestemmelser til kapitel 2 i den fælles toldtarif bestemmer i nr. 3, at »ved 'let tørret eller let røget' i den i position 02.06 B I b 3 aa) ... 5 aa) ... anførte betydning forstås de varer, hvor forholdet vand/protein i kødet (nitrogenindhold x 6,25) er over 2,8«.

10 Selv om denne præcisering gør det muligt at tarifere varer, hvor forholdet vand/protein er 2,8 eller mindre, under position 02.06 B I, der vedrører tørret eller røget kød, indeholder den imidlertid ikke noget afgørende kriterium for tariferingen af alle de varer, der er delvis dehydreret ved en let tørring eller let røgning, især når det drejer sig om varer, hvor forholdet vand/protein ligger betydeligt over 2,8.

11 Derfor kan den omstændighed, at varen er blevet underkastet en let tørring eller en let røgning, ikke anses som et tariferingskriterium for alle delvis dehydrerede varer.

12 Desuden fastslås det i de forklarende bemærkninger til den fælles toldtarif vedrørende position 02.06 B I b, i sidste afsnit, at »kød, der er delvis dehydreret, men hvis effektive konservering er sikret ved frysning eller dybfrysning, henhører derimod under position 02.01«.

13 Når henses til disse forklarende bemærkninger og de ovennævnte supplerende bestemmelser kan det afgørende tariferingskriterium for varer, der er »let tørret« eller »let røget«, efter den fælles toldtarif ikke anses for at bero på forholdet vand/protein i kødet, betragtet alene, men afhænger i det væsentlige af, om den lette tørring eller den lette røgning er egnet til at sikre kødets effektive konservering.

14 Varer, der er delvis dehydreret som følge af en let tørring eller en let røgning, henhører under position 02.01, der omfatter fersk, frosset kød, såfremt de ikke er blevet konserveret ved en delvis dehydrering af kødet, men ved frysning.

15 I det foreliggende tilfælde tilkommer det den nationale ret at afgøre, om og i hvilket omfang den varige konservering af kødet, hvorved dette beskyttes mod normalt fordærv, skyldes en let tørring eller en let røgning, eller om den i det væsentlige er opnået ved frysning.

16 De forelagte spørgsmål må derfor besvares således, at begrebet »frosset« i position 02.01 i den fælles toldtarif ikke alene omfatter kød, som er frosset i fersk tilstand, men også kød, der først er let tørret og derefter frosset, for så vidt som det i det væsentlige er frysningen, der bevirker en effektiv og varig konservering.

Vedrørende sagsomkostningerne

17 De udgifter, der er afholdt af Kommissionen for De europæiske Fællesskaber, der har afgivet indlæg for Domstolen, kan ikke godtgøres; da sagens behandling i forhold til hovedsagens parter udgør et led i den sag, der verserer for den nationale ret, tilkommer det denne at træffe afgørelse om sagsomkostningerne.

På grundlag af disse præmisser

kender

DOMSTOLEN (første afdeling)

vedrørende de spørgsmål, som er forelagt den af Bundesfinanzhof ved kendelse af 22. august 1978, for ret:

Begrebet »frosset« i position 02.01 i den fælles toldtarif omfatter ikke alene kød, som er frosset i fersk tilstand, men også kød, der først er let tørret og derefter frosset, for så vidt som det i det væsentlige er frysningen, der bevirker en effektiv og varig konservering.

Mertens de Wilmars O'Keeffe Bosco

Afsagt i offentligt retsmøde i Luxembourg den 31. maj 1979.

A. Van Houtte
Justissekretær

J. Mertens de Wilmars
Formand for første afdeling