FORSLAG TIL AFGØRELSE FRA GENERALADVOKAT GIUSEPPE TESAURO

fremsat den 31. marts 1993 *

Hr. afdelingsformand,
De herrer dommere,

1. De to præjudicielle spørgsmål, der er forelagt Domstolen af Bundesfinanzhof, drejer sig i realiteten om fortolkning af udtrykket »saltet kød«, som er indeholdt i pos. 0210 i den fælles toldtarifs kombinerede nomenklatur. Bundesfinanzhof spørger nærmere, om oksekød, der er tilsat så meget salt, at det samlede saltindhold udgør mere end tre gange så meget som det naturlige saltindhold, skal tariferes i pos. 0210, og i tilfælde af et negativt svar, hvor stort saltindholdet da skal være, og hvilke andre betingelser der skal være opfyldt, for at den pågældende vare kan tariferes i ovennævnte position.

Disse spørgsmål er blevet rejst i en tvist mellem selskabet Gausepohl-Fleisch og Oberfinanzdirektion Hamburg i forbindelse med tariferingen af to partier frosset oksekød, der har et samlet saltindhold på mellem 0,71% og 1,2%, mens det pågældende køds naturlige saltindhold er på 0,15%.

2. Parterne er enige om, at det pågældende kød henhører under den kombinerede nomenklaturs kapitel 2, »Kød og spiseligt slagteaffald«, som såvel omfatter oksekød, der er frosset (pos. 0202), som saltet (pos. 0210). Uoverensstemmelsen i nærværende sag består i, hvorvidt den pågældende vare skal tariferes i underposition 0202 3090 (Kød af hornkvæg, frosset, andre varer), jf. Oberfinanzdirektions tarifering i de respektive bindende tariferingsoplysninger, eller i underposition 0210 2090 (Udbenet kød af hornkvæg, saltet), således som sagsøgeren påstår.

Den nationale ret har taget udgangspunkt i den antagelse, at det pågældende kød alene kan tariferes i pos. 0202, dvs. som frosset kød, såfremt det ikke kan anses for tilstrækkelig saltet til at kunne henføres under pos. 0210; og det er netop derfor, at de forelagte spørgsmål reelt har til formål at fastslå, hvor stort et saltindhold det omtvistede kød skal have, for at det ubestrideligt kan betragtes som »saltet« kød i pos. 0210's forstand.

3. Herefter skal jeg indledningsvis henlede opmærksomheden på, at det fremgår af Domstolens faste praksis, »at det afgørende kriterium ved tarifering af varer af hensyn til retssikkerheden og af kontroltekniske hensyn almindeligvis skal søges i deres objektive karakteristika og særegenheder, således som disse er bestemt i ordlyden af de pågældende positioner i den fælles toldtarif og af bestemmelserne til afsnittene eller kapitlerne« [1]. Til dette formål kan de forklarende bemærkninger til det harmoniserede

* Originalsprog: italiensk.

1 — Jf. f.eks. dom af 7.5.1991, sag C-120/90, Post, Sml. I, s. 2391, præmis 11.

varebeskrivelses- og varenomenklatursystem ligeledes være en hjælp [2].

Det i pos. 0210 nævnte begreb, »saltet«, er imidlertid hverken defineret i bemærkningerne til afsnittene eller kapitlerne eller i de forklarende bemærkninger til det harmoniserede system. Endvidere, som det ligeledes fremgår af visse af de af Kommissionen fremlagte dokumenter, er spørgsmålet om, hvor stor en procentdel salt oksekødet skal indeholde, for at det kan betegnes som »saltet« i pos. 0210's forstand, blevet rejst og diskuteret uden resultat både i ad hoc-gruppen vedrørende landbrug og i den fælles toldtarifs Nomenklaturudvalg. Under sagen har det tydeligt vist sig, at normen i de forskellige medlemsstater i denne henseende er meget varierende. Men som det vil fremgå, er det ikke desto mindre muligt at udlede nogle — for nærværende sag — brugbare anvisninger fra kapitel 2's almindelige opbygning.

4. Før pos. 0210 og særligt begrebet »saltet« fortolkes, finder jeg det nødvendigt at fremkomme med nogle præciseringer vedrørende de kriterier, der, som i en sag som den foreliggende, gør det muligt at fastsætte bestemmelserne for tarifering af kød, der har været frosset eller saltet.

Den kombinerede nomenklaturs kapitel 2 omfatter, som det ligeledes fremgår af Domstolens praksis [3], kød, der er tilberedt med henblik på konservering, bl.a. frysning og saltning. Ydermere fremgår det af kapitel 2 i de forklarende bemærkninger til det harmoniserede system, at fersk kød (dvs. i naturlig tilstand) forbliver fersk, selv om det påstrøes salt som midlertidig konservering under transport, hvilket indebærer, at en overfladisk saltning ikke er tilstrækkelig til at anse det omtalte kød for »saltet«. Den samme konklusion er naturligvis gældende hvad angår frosset kød; såfremt det ikke forholdt sig således, ville alt kød tilsat salt, uanset mængden, blive betragtet som »saltet« i pos. 0210's forstand.

Tariferingen af en vare i én position (frosset kød) frem for i en anden (saltet kød) afhænger i det væsentligste således af den behandling, der er anvendt i den pågældende sag med henblik på en effektiv konservering af produktet. Heraf følger, at når den effektive konservering er sikret via frysning, har den omstændighed, at der er tilsat salt (uanset om det er sket før eller efter), ingen relevans for tariferingen.

Herefter mener jeg imidlertid at kunne udlede af forelæggelseskendelsen, at det i den foreliggende sag drejer sig om interventionskød, som oprindelig var frosset og således først blev saltet i optøet stand. I et sådant tilfælde vil en tilsætning af salt naturligvis kunne have til formål at konservere det pågældende kød, og som konsekvens, at

2 — Jeg skal her erindre om, at ifølge Domstolens faste praksis udgør de forklarende bemærkninger, skønt de ikke kan ændre toldtariffens tekst, et vigtigt fortolkningselement, som gør det muligt at præci-sere eller forklare indholdet i de forskellige toldpositioner.

3 — Jf. dom af 17.3.1983, sag 175/82, Dinter, Sml. s. 969, præmis 6.

kødet tariferes som »saltet« i pos. 0210's forstand. Netop i denne betydning bør man, efter min opfattelse, læse den forelæggende rets opfattelse, hvorefter det kun er i tilfælde af, at en sådan tarifering ikke er mulig, at det kommer på tale at tarifere det pågældende kød som frosset kød, for så vidt som, ifølge den nævnte ret, det oprindeligt frosne kød undergives de samme regler, som er gældende for frosset kød, selv når det er helt eller delvis optøet [4].

5. Allerede af de foregående indlæg, der søger en afklaring af det foreliggende problem, kan der fremdrages visse punkter vedrørende fortolkningen af pos. 0210: a) det er ikke muligt af den kombinerede nomenklatur at udlede den procentdel salt, som kødet skal indeholde, for at det kan betragtes som »saltet«; b) den mængde salt, der er tilsat kødet, skal være af et sådant omfang, at den sikrer det pågældende køds konservering, hvorfor saltningen ikke kan være overfladisk; endelig, c), må denne behandling ikke have til formål blot at sikre kødets holdbarhed under transporten.

Dette bekræftes dels af den omstændighed, at de øvrige konserveringsformer indeholdt i pos. 0210, dvs. nedlæggelse i saltlage, tørring eller røgning, sikrer en konservering af længere varighed, dels af den ovennævnte Dinter-dom, hvoraf fremgår, at kapitel 2 omfatter kød, som er behandlet med henblik på konservering, og at kød, hvori der er tilsat salt som simpelt »krydderi«, ikke hører under »saltet« kød i dette kapitels forstand, eftersom sådant kød henhører under kapitel 16 som »tilberedt«.

Det skal herefter blot fastslås, hvornår saltning udgør en konserveringsform, og/eller hvornår det kan bekræftes, at denne ikke kun er udført med henblik på at sikre varens holdbarhed under transporten. I den henseende er det allerede blevet fremhævet, at kød, der blot er bestrøet med salt, ikke kan tariferes som saltet kød i pos. 0210's forstand. Den samme angivelse er at finde i den forklarende bemærkning til underposition 0210 11 11 og 0210 11 19 om svinekød; en bemærkning, som i den foreliggende sag har været diskuteret meget med henblik på at fastslå, om de heri indeholdte angivelser ligeledes kan anvendes på saltet oksekød.

Det skal med det samme siges, at et sådant spørgsmål ikke synes afgørende: For det første fordi størstedelen af de i denne bemærkning indeholdte angivelser, nemlig det forhold, at saltningen skal udføres i dybden, samt at procentdelen af salt kan veksle med kødets udskæring og art, ikke i sig selv ændrer problemets karakter og under alle omstændigheder, hvilket jo kan udledes af systematikken i kapitel 2, kun kan gøre det ved at eliminere det. Ved en nærmere undersøgelse udgør selv den i denne bemærkning nævnte betingelse om, at konserveringen skal være af betydelig længere varighed end transporten, endvidere ikke noget nyt element og er under alle omstændigheder en logisk følge

4 — Jf. de almindelige bemærkninger til kapitel 2, punkt 3, i den kombinerede nomenklatur.

af det faktum, at saltningen i pos. 0210's forstand ikke kun har til formål at sikre holdbarheden under transport.

6. I realiteten opstår vanskelighederne netop på grund af manglen på et kriterium, som gør det muligt at skelne en saltning, der udelukkende sikrer kødets konservering under transport, fra en saltning, som derimod udgør en effektiv (skønt midlertidig) konserveringsform. I denne henseende er det under sagen gjort gældende, at kødet ud fra et videnskabeligt synspunkt skal have et saltindhold på 4-5% for at sikre en effektiv konservering [5]. Men som det netop er blevet påvist, afhænger konserveringen — eller rettere konserveringstiden — ikke udelukkende af saltindholdet, men ligeledes af andre faktorer, såsom det pågældende køds art og udskæring, de ydre forhold og emballagens hygiejnegrad. Det er således ikke muligt at give en generel definition af begrebet saltning i dybden.

Det er heller ikke muligt at fastsætte, hvor (betydeligt) meget længere konserveringen skal vare i forhold til transporten, for at kødet kan betragtes som »saltet«. I den foreliggende sag var transporttiden af det omstridte kød f.eks. kun en time, hvorimod den opnåede konservering var på maksimalt to dage, hvorfor det må skønnes, at denne varede betydeligt længere end transporten. I et sådant tilfælde tillægges transporttiden af hver sending imidlertid en afgørende betydning, hvilket resulterer i forskelsbehandling af den samme slags kød med det samme saltindhold.

7. Endelig viser min hidtidige gennemgang klart, at de ovenfor nævnte kriterier, der kan udledes af opbygningen i den kombinerede nomenklaturs kapitel 2 vedrørende tarifering af oksekød som »saltet« kød i pos. 0210's forstand, på ingen måde har den nødvendige objektivitet, der muliggør en *ensartet* tarifering af en vare i en bestemt toldposition.

For at undgå en sådan konklusion, som overlader til den nationale ret, naturligvis i lyset af de allerede nævnte kriterier, at prøve, om oksekød tilsat salt skal tariferes som »saltet« kød i pos. 0210's forstand eller ej, har Kommissionen i løbet af den mundtlige forhandling delvist ændret sin holdning, idet den har anført et minimumssaltindhold, som kødet skal indeholde, for at det kan tariferes i pos. 0210, nemlig 1,2% af vægten. En sådan procentdel kan ganske vist være et væsentligt udgangspunkt for den nationale ret, for så vidt Kommissionen, således som den selv har pointeret, påtænker at foreslå et sådant kriterium indføjet i den kombinerede nomenklatur. Under hensyntagen til den aktuelle ordlyd af den kombinerede nomenklatur er det dog efter min opfattelse udelukket, at et sådant kriterium kan være af afgørende betydning for den fortolkning, som Domstolen er blevet anmodet om at fremkomme med.

Endelig mener jeg, for det første, at et saltindhold på mere end tre gange så meget som det naturlige saltindhold ikke *i sig selv er tilstrækkeligt* til at betragte kødet som

5 — Jf. den sagkyndige rapport udarbejdet af Bundesanstalt für Fleischforschung (bilag 1 i Kommissionens bemærkninger).

»saltet« i pos. 0210's forstand, og for det andet, at oksekød, skønt tidligere frosset, skal tariferes som »saltet« i pos. 0210's forstand, såfremt det indeholder en mængde salt, der sikrer kødets konservering i betydeligt længere tid end transporten, idet der ligeledes tages hensyn til de øvrige ovennævnte faktorer.

8. I lyset af ovenstående betragtninger foreslår jeg derfor Domstolen, at spørgsmålene fra Bundesfinanzhof besvares således:

»1) Et saltindhold i oksekød på mere end tre gange så meget som det naturlige saltindhold kan ikke i sig selv medføre en tarifering af kødet i pos. 0210 i den fælles toldtarifs kombinerede nomenklatur.

2) På baggrund af gældende fællesskabsret skal oksekød tariferes som 'saltet' i pos. 0210's forstand, såfremt det har undergået en saltning i dybden, som, kødets udskæring samt klimatiske og ydre forhold taget i betragtning, sikrer en konservering, der varer betydeligt længere end transporten.«