b) der Gehalt an Trockensubstanz in der invertierten Lösung wird dadurch bestimmt, daß der Gehalt an Trockensubstanz im ursprünglichen Sirup mit Hilfe der aräometrischen Methode gemessen und eine Berichtigung des so erzielten Ergebnisses vorgenommen wird, um einer sich aus der Inversion des Sirups ergebenden Erhöhung des Gehalts an Trockensubstanz Rechnung zu tragen;

c) der Gesamtzuckergehalt der invertierten Lösung wird durch den Gehalt an Trokkensubstanz in der invertierten Lösung geteilt und das Ergebnis mit hundert multipliziert.

Ist jedoch für die Anwendung der Kupfer-Reduktionsmethode keine Inversion des Sirups erforderlich, so wird der Vomhundertsatz der Reinheit des Sirups berechnet, indem der Gesamtzuckergehalt des Sirups durch dessen Gehalt an Trockensubstanz geteilt und das Ergebnis mit hundert multipliziert wird.

Nach Artikel 13 darf für die Bestimmung des Gehalts an Zucker oder an Trockensubstanz in einem Sirup oder seiner invertierten Lösung keine andere Methode als die Kupfer-Reduktionsmethode (Methode Lane und Eynon) oder die aräometrische Methode angewandt werden.

SITZUNGSBERICHT
in der Rechtssache C-308/91 *

I — Sachverhalt und Verfahren

1. *Rechtlicher Rahmen*

Nach Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 1800/83 der Kommission vom 28. Juni 1983 zur Änderung der Währungsausgleichsbeträge (ABl. L 176, S. 65) hängt die Höhe der Währungsausgleichsbeträge für Zucker vom Saccharosegehalt des Erzeugnisses ab. Nach Fußnote 4 des Anhangs I wird der Gehalt an Saccharose, einschließlich des Gehalts an anderem als Saccharose berechnetem Zucker bei der Ausfuhr in Übereinstimmung mit Artikel 13 der Verordnung Nr. 394/70 bestimmt.

Artikel 13 der Verordnung Nr. 394/70 schreibt vor:

„1. Für die Anwendung der Bestimmungen des Artikels 8 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 766/68 und vorbehaltlich der Vorschriften der Absätze 2 und 3 ist der Saccharosegehalt, gegebenenfalls einschließlich des Gehalts an anderem als Saccharose berechnetem Zucker, der Gesamtzuckergehalt, der sich aus der Anwendung der

* Verfahrenssprache: Deutsch.

Methode Lane und Eynon (Kupfer-Reduktionsmethode) auf die nach Clerget-Herzfeld invertierte Lösung ergibt. Der nach dieser Methode festgestellte Gesamtzuckergehalt wird durch Multiplikation mit dem Koeffizienten 0,95 als Saccharose berechnet.

2. Für Sirupe, deren Reinheit 85 v. H. und mehr, jedoch weniger als 94,5 v. H. beträgt, wird der Saccharosegehalt, gegebenenfalls einschließlich des Gehalts an anderem als Saccharose berechnetem Zucker, pauschal auf 73 Gewichtshundertteile, bezogen auf den Trockenstoff, festgelegt. Der Vomhundertsatz der Reinheit der Sirupe wird errechnet, indem der Gehalt an Gesamtzucker durch den Gehalt an Trockensubstanz dividiert und das Ergebnis mit hundert multipliziert wird. Der Gehalt an Gesamtzucker wird nach der in Absatz 1 genannten Methode, der Gehalt an Trockensubstanz nach der aräometrischen Methode bestimmt.

...“

Artikel 8 der Verordnung (EWG) Nr. 766/68 des Rates vom 18. Juni 1968 zur Aufstellung allgemeiner Regeln für die Erstattungen bei der Ausfuhr auf dem Zuckersektor (ABl. L 143, S. 6) bestimmt:

„1. Die Erstattung für 100 Kilogramm der in Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe d) der Verordnung Nr. 1009/67/EWG genannten und ausgeführten Erzeugnisse ist gleich dem Grundbetrag, der im Monat der Ausfuhr des betreffenden Erzeugnisses gilt, multipliziert mit dem für das betreffende Erzeugnis festgestellten Saccharosegehalt, gegebenenfalls einschließlich des Gehalts an anderem, als Saccharose berechnetem Zucker.

...“

2. *Das Ausgangsverfahren*

Die Klägerin des Ausgangsverfahrens, die Süddeutsche Zucker-Aktiengesellschaft (im folgenden: Klägerin) begehrt die Zahlung von Währungsausgleich für die Ausfuhr einer bestimmten Menge Fruchtzuckersirup, Tarifstelle 17.02 D II des Gemeinsamen Zolltarifs, von Deutschland nach Belgien.

Die Beteiligten streiten um die richtige Berechnung des nach Artikel 13 der Verordnung Nr. 394/70 für die Gewährung und insbesondere die Höhe der Währungsausgleichsbeträge maßgeblichen Reinheitsgrades von Sirupen.

Das im Ausgangsverfahren beklagte Hauptzollamt Hamburg-Jonas (im folgenden: Beklagter) errechnete den Reinheitsgrad der Sirupe in Saccharose nach folgender Formel:

$$\text{Reinheit (in \%)} = \frac{\text{Gesamtzuckergehalt} \times 0{,}95 \text{ (berechnet in Saccharose)}}{\text{Trockensubstanzgehalt}} \times 100$$

Die Klägerin hat einen Einwand gegen diese Berechnungsmethode erhoben und geltend gemacht, die Reinheit ihrer Fruchtzuckersirupe müsse unter Berücksichtigung des Fruchtzuckergehalts berechnet werden. Der Saccharosegehalt sei nur für die spätere Berechnung der Währungsausgleichsbeträge von Bedeutung. Aufgrund der vom Beklagten gewählten Berechnungsmethode betrüge

der Reinheitsgrad bei Fruchtzuckersirupen höchstens 95 %. Eine genaue Ermittlung der Reinheit sei unerläßlich: Sie könne mit Hilfe der Hochdruckflüssigkeitschromatographie (HPLC) vorgenommen werden.

Der Beklagte trägt vor, Artikel 13 der Verordnung Nr. 394/70 meine mit der Ermittlung des Reinheitsgrads der Sirupe lediglich die Ermittlung des Saccharosegehalts.

Die Klägerin hat gegen die Entscheidungen des Beklagten vom 12. Dezember 1983, 16. Januar 1984 und 6. Juli 1987 Klage vor dem Finanzgericht Hamburg erhoben.

3. *Die Vorabentscheidungsfragen*

Das Finanzgericht Hamburg ist der Auffassung, daß der Rechtsstreit Probleme der Auslegung und der Anwendung des Gemeinschaftsrechts aufwerfe, und hat deshalb beschlossen, dem Gerichtshof die folgenden Fragen zur Vorabentscheidung vorzulegen:

1) Ist Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 394/70 dahin auszulegen, daß der Vomhundertsatz der Reinheit der Sirupe errechnet wird, indem der Gehalt an Gesamtzucker nach Multiplikation mit dem Koeffizienten 0,95 durch den Gehalt an Trockensubstanz dividiert und das Ergebnis mit hundert multipliziert wird?

2) Ist Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 394/70 dahin auszulegen, daß die Reinheit von Fruchtzuckersirupen bestimmt werden darf, indem der Fruktosegehalt gemessen und zum Gehalt an Trockensubstanz in Beziehung gesetzt wird?

3) Ist Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 394/70 dahin auszulegen, daß die Reinheit von Fruchtzuckersirupen bestimmt werden darf, indem der Gehalt an Trockensubstanz in der invertierten Lösung mit geeigneten Methoden bestimmt und zum Zuckergehalt der invertierten Lösung in Beziehung gesetzt werden darf?

4. *Verfahren*

Der Beschluß des Finanzgerichts Hamburg ist am 29. November 1991 in das Register der Kanzlei des Gerichtshofes eingetragen worden.

Gemäß Artikel 20 des Protokolls über die EWG-Satzung des Gerichtshofes haben schriftliche Erklärungen eingereicht am 13. März 1992 die Klägerin, vertreten durch Rechtsanwalt Dietrich Ehle, Köln, und am 25. März 1992 die Kommission der Europäischen Gemeinschaften, vertreten durch Ulrich Wölker, Juristischer Dienst, Beistand: Rechtsanwalt Hans-Jürgen Rabe, Hamburg, als Bevollmächtigte.

Der Gerichtshof hat auf Bericht des Berichterstatters nach Anhörung des Generalanwalts beschlossen, die mündliche Verhandlung ohne vorherige Beweisaufnahme zu eröffnen. Mit Beschluß vom 21. Oktober 1992 hat er die Rechtssache an die Vierte Kammer verwiesen.

II — Zusammenfassung der beim Gerichtshof eingereichten schriftlichen Erklärungen

Zur ersten Vorabentscheidungsfrage

Die *Klägerin* ist der Auffassung, daß die Reinheit ihrer Fruktosesirupe nach dem klaren Wortlaut des Artikels 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ausschließlich anhand des Gehalts an Fruchtzucker zu bestimmen sei, der hierfür (noch) nicht als Saccharose berechnet werde. Auch Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung Nr. 766/68 sehe keine Verpflichtung vor, bereits bei der Ermittlung der Reinheit auf den Saccharosegehalt abzustellen und hierzu einen Koeffizienten 0,95 anzuwenden. Naturwissenschaftlich bestünden zwischen der Reinheit (von Sirupen) und dem Koeffizienten 0,95 keine Zusammenhänge bzw. Berührungspunkte.

Die Auffassung des Beklagten führe dazu, daß Fruktosesirupe gegenüber Saccharosesirupen benachteiligt würden, weil sie von vornherein maximal eine Reinheit von 95 v. H. erreichen könnten. Eine solche Benachteiligung sei von der Verordnung Nr. 394/70 nicht gewollt.

Die Klägerin regt an, die erste Frage wie folgt zu beantworten:

Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß der Vomhundertsatz der Reinheit errechnet wird, indem der Gehalt an Gesamtzucker/Fruktose durch den Gehalt an Trockensubstanz dividiert und das Ergebnis mit hundert multipliziert wird, ohne daß der nach der Methode Lane und Eynon (Kupfer-Reduktionsmethode) auf die nach Clerget-Herzfeld invertierte Lösung festgestellte Gesamtzuckergehalt durch Multiplikation mit dem Koeffizienten 0,95 als Saccharose zu berechnen ist.

Nach Auffassung der *Kommission* ist nach der in Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 enthaltenen Regelung für die Berechnung der Reinheit der Gesamtzuckergehalt im Sirup (z. B. Saccharose, Fruchtzucker und/oder Glukose) ausschlaggebend, nicht jedoch der berechnete Saccharosegehalt, der sich ergeben würde, wenn der Gesamtzuckergehalt des Sirups mit 0,95 multipliziert würde.

Die Reinheit des Sirups ergebe sich aus der folgenden Gleichung:

$$\text{Reinheit (\%)} = \frac{\text{Gehalt an Gesamtzucker}}{\text{Gehalt an Trockensubstanz}} \times 100$$

Die Kommission schlägt folgende Antwort vor:

Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß der Vomhundertsatz der Reinheit der Sirupe errechnet wird, indem der Gehalt an Gesamtzucker im Sirup durch den Gehalt an Trockensubstanz im Sirup dividiert und das Ergebnis mit hundert multipliziert wird. Der Gesamtzuckergehalt im Sirup wird errechnet durch

die Addition der Anteile von reduzierenden Zuckern, die im Sirup nach der Methode Lane und Eynon bestimmt werden, und dem Saccharoseanteil im Sirup, der in der Weise festgestellt wird, daß der Invertzucker nach der Methode Lane und Eynon bestimmt und mit dem Faktor 0,95 multipliziert wird.

Zur zweiten Vorabentscheidungsfrage

Die *Klägerin* führt aus, aufgrund der wissenschaftlichen und technischen Entwicklung der Analysemethoden lasse sich bereits seit längerer Zeit der Gehalt an Saccharose und Invertzuckern durch Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) nachweisen, ohne daß zuvor ein chemisches Analyseverfahren durchgeführt werden müßte. Es handele sich um eine sehr spezifische Methode, die es ermögliche, unter anderem Fruktose mit einem relativen Fehler, der kleiner sei als + 1 %, zu bestimmen. Während in anderen Bereichen eine Anpassung an den technischen Fortschritt erfolgt sei, sehe die Verordnung Nr. 394/70 nach ihrem Wortlaut keine weiteren Analysemethoden vor, die alternativ zur Ermittlung des Gesamtzuckergehalts eingesetzt werden könnten.

Die Klägerin regt an, die zweite Vorabentscheidungsfrage wie folgt zu beantworten:

Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß die Reinheit von Fruchtzuckersirupen bestimmt werden darf, indem der Fruktosegehalt gemessen und zum Gehalt an Trockensubstanz in Beziehung gesetzt wird.

Die *Kommission* vertritt den Standpunkt, daß die zu verwendende Analysemethode die in Artikel 13 Absatz 1 beschriebene Methode sei. Andere Untersuchungsmethoden lasse Artikel 13 nicht zu. Sie schlägt daher folgende Antwort vor:

Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß die Reinheit eines Fruchtzuckersirups, der nur Fruktose, aber keinen anderen Zucker enthält, bestimmt wird, indem der Fruktosegehalt im Sirup nach der Methode Lane und Eynon bestimmt und zum Gehalt an Trockensubstanz in Beziehung gesetzt wird.

Zur dritten Vorabentscheidungsfrage

Nach Auffassung der *Klägerin* ist die in Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 vorgeschriebene aräometrische Methode (die auf der festgestellten Dichte der Zuckerlösung beruhe) wissenschaftlich nicht unproblematisch. Gegenüber dieser Methode biete die refraktometrische Methode (die die Brechzahl bestimme) erhebliche Vorteile. Sie sei in ihrer Handhabung wesentlich einfacher, genauer und auch besser reproduzierbar. Die Klägerin schlägt deshalb vor, die dritte Frage wie folgt zu beantworten:

Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß die Reinheit von Fruchtzuckersirupen bestimmt werden darf, indem der Gehalt an Trockensubstanz in der invertierten Lösung mit geeigneten Methoden bestimmt und zum Zuckergehalt der invertierten Lösung in Beziehung gesetzt wird.

Die *Kommission* führt aus, Artikel 13 Absatz 2 schreibe für die Bestimmung des Trockensubstanzgehalts des Sirups selbst (und nicht der invertierten Lösung) nur die aräometrische Methode vor, und schlägt folgende Antwort vor:

Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß die Reinheit von Fruchtzuckersirupen bestimmt wird, indem der Gehalt an Trockensubstanz nach der aräometrischen Methode im Sirup bestimmt und zum Gesamtzuckergehalt im Sirup in Beziehung gesetzt wird.

P. J. G. Kapteyn
Berichterstatter