b) el contenido de materia seca de la solución invertida se determina midiendo el contenido de materia seca del jarabe inicial mediante el método areométrico, e introduciendo un ajuste en el resultado así obtenido con el fin de tener en cuenta cualquier aumento del contenido de materia seca derivado de la inversión del jarabe;

c) el contenido total de azúcar de la solución invertida se divide por el contenido de materia seca de la solución invertida, y el resultado se multiplica por cien.

No obstante, cuando, para aplicar el método de reducción cobre, no sea necesaria la inversión del jarabe, el porcentaje de pureza de éste se calculará dividiendo el contenido total de azúcar del jarabe por su contenido de materia seca y multiplicando el resultado por cien.

Conforme a dicho artículo 13, para determinar el contenido de azúcar o el contenido de materia seca de un jarabe o de su solución invertida, no puede aplicarse ningún método distinto del método de reducción cobre (método Lane y Eynon) o del método areométrico.

INFORME PARA LA VISTA
presentado en el caso C-308/91 *

I. Hechos y procedimiento

1. *Marco jurídico*

Según el Anexo I del Reglamento (CEE) nº 1800/83 de la Comisión, de 28 de junio de 1983, por el que se modifican los montantes compensatorios monetarios (DO L 176, p. 65), el nivel de los montantes compensatorios monetarios para el azúcar depende del contenido en sacarosa del producto. La nota 4 del Anexo I prevé que, con ocasión de una exportación, el contenido de sacarosa, incluido el contenido de otros azúcares calculados en sacarosa, se determina con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70.

En el artículo 13 del Reglamento nº 394/70 se establece que

«1. Para la aplicación de las disposiciones del apartado 1 del artículo 8 del Reglamento (CEE) nº 766/68, y sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados 2 y 3, el contenido de sacarosa, aumentado, en su caso, en el contenido de otros azúcares convertidos en sacarosa, será el contenido total de azúcar que resulte de la aplicación del método Lane

* Lengua de procedimiento: alemán.

y Eynon (método de reducción cobre) a la solución invertida según Clerget-Herzfeld. El contenido total de azúcar comprobado según dicho método se convertirá en sacarosa multiplicando por el coeficiente 0,95.

2. Para los jarabes con una pureza igual o superior al 85 por 100 e inferior al 94,5 por 100, el contenido de sacarosa, aumentado, en su caso, en el contenido de otros azúcares convertidos en sacarosa, queda fijado a tanto alzado en el 73 por 100 del peso en estado seco. El porcentaje de pureza de los jarabes se calculará dividiendo el contenido total de azúcar por el contenido de materia seca y multiplicando el resultado obtenido por 100. Se determinará el contenido total de azúcar según el método contemplado en el apartado 1 y el contenido en materia seca según el método areométrico.

[...]»

Según el artículo 8 del Reglamento (CEE) nº 766/68 del Consejo, de 18 de junio de 1968, por el que se establecen las normas relativas a la concesión de restituciones a la exportación de azúcar (DO L 143, p. 6; EE 03/02, p. 136),

«1. La restitución para cada 100 kilogramos de los productos contemplados en la letra d) del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento nº 1009/67/CEE que vayan a ser exportados será igual al importe de base válido durante el mes de la exportación del producto considerado, multiplicado por el contenido de sacarosa comprobado para el producto de que se trate y, en su caso, aumentado en el contenido en otros azúcares calculados en sacarosa.

[...]»

2. *Litigio principal*

La Süddeutsche Zucker AG desea obtener el pago de montantes compensatorios monetarios por la exportación desde Alemania hacia Bélgica de determinadas cantidades de jarabe de fructosa de la subpartida 17.02 D II del Arancel Aduanero Común.

Las partes no están de acuerdo por lo que respecta al cálculo del grado de pureza de los jarabes, que, conforme al artículo 13 del Reglamento nº 394/70, determina la concesión y, en especial, el importe de los montantes compensatorios monetarios.

El Hauptzollamt Hamburg-Jonas calculó el grado de pureza de los jarabes en sacarosa según la siguiente fórmula:

$$\text{pureza (en \%)} = \frac{\text{contenido total de azúcar (calculado en sacarosa)} \times 0{,}95}{\text{contenido de materia seca}} \times 100$$

La Süddeutsche Zucker AG planteó una objeción en contra de dicho método de cálculo. En su opinión, la pureza de sus jarabes de fructosa debería calcularse teniendo en cuenta el contenido de fructosa. Según su parecer, el contenido de sacarosa únicamente es válido para el posterior cálculo de los montantes compensatorios monetarios. Debido al método de cálculo adoptado por el

demandado, la pureza de los jarabes de fructosa alcanza, como máximo, el 95 %. Es indispensable determinar exactamente la pureza, lo cual puede efectuarse mediante una cromatografía en fase líquida a alta presión (CLAP).

Por su parte, el Hauptzollamt Hamburg-Jonas considera que el artículo 13 del Reglamento nº 394/70, con ocasión de la determinación del grado de pureza, únicamente se refiere a la determinación del contenido de sacarosa.

La Süddeutsche Zucker AG interpuso ante el Finanzgericht Hamburg un recurso contra las decisiones del Hauptzollamt Hamburg-Jonas de 12 de diciembre de 1983, 16 de enero de 1984 y 6 de julio de 1987.

3. *Las cuestiones prejudiciales*

Por estimar que el litigio suscitaba problemas de interpretación y aplicación del Derecho comunitario, el Finanzgericht Hamburg decidió plantear al Tribunal de Justicia las siguientes cuestiones prejudiciales:

«1) ¿Debe interpretarse el apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 en el sentido de que el porcentaje de pureza de los jarabes se calcula dividiendo el contenido total de azúcar, previamente multiplicado por el coeficiente 0,95, por el contenido de materia seca y multiplicando el resultado obtenido por 100?

2) ¿Debe interpretarse el apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 en el sentido de que la pureza de los jarabes de fructosa puede determinarse midiendo el contenido de fructosa y relacionándolo con el contenido de materia seca?

3) ¿Debe interpretarse el apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 en el sentido de que la pureza de los jarabes de fructosa puede determinarse midiendo por métodos adecuados el contenido de materia seca de la solución invertida y relacionándolo con el contenido de azúcar de la solución invertida?»

4. *Fase escrita del procedimiento*

La resolución del Finanzgericht Hamburg se registró en la Secretaría del Tribunal de Justicia el 29 de noviembre de 1991.

Conforme al artículo 20 del Protocolo sobre el Estatuto del Tribunal de Justicia de la CEE presentaron observaciones escritas el 13 de marzo de 1992, la parte demandante, representada por el Sr. Dietrich Ehle, Abogado de Colonia, y el 25 de marzo de 1992, la Comisión de las Comunidades Europeas, representada por el Sr. Ulrich Wölker, miembro del Servicio Jurídico, asistido por el Sr. Hans-Jürgen Rabe, Abogado de Hamburgo, en calidad de Agentes.

Visto el informe del Juez Ponente y oído el Abogado General, el Tribunal de Justicia decidió iniciar la fase oral sin previo recibimiento a prueba. Mediante resolución de 21 de octubre de 1992 se atribuyó el asunto a la Sala Cuarta.

II. Resumen de las observaciones escritas presentadas en el Tribunal de Justicia

Sobre la primera cuestión prejudicial

La *parte demandante* considera que, de conformidad con el claro tenor del apartado 2 del artículo 13 del Reglamento nº 394/70, la pureza de los jarabes de fructosa debe determinarse exclusivamente en base a su contenido de fructosa, la cual, en el momento de realizarse esta operación, (aún) no se ha convertido en sacarosa. El apartado 1 del artículo 8 del Reglamento nº 766/68 tampoco establece una obligación de tener en cuenta el contenido de sacarosa a la hora de determinar la pureza y de aplicar, para ello, un coeficiente de 0,95. La parte demandante observa que, desde una perspectiva científica, no existe relación ni punto común alguno entre la pureza (de los jarabes) y el coeficiente 0,95.

La interpretación que sostiene el demandado perjudica a los jarabes de fructosa en relación con los de sacarosa debido a que, por lo pronto, los primeros únicamente pueden alcanzar una pureza del 95 %, como máximo. El Reglamento nº 394/70 no persigue semejante trato discriminatorio.

La parte demandante sugiere que se responda a la primera cuestión del siguiente modo:

«El apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 debe interpretarse en el sentido de que el porcentaje de pureza de los jarabes se calcula dividiendo el contenido total de azúcar/fructosa por el contenido de materia seca y multiplicando el resultado por 100, sin que proceda calcular el contenido total de azúcar según el método Lane y Eynon (método de reducción cobre), aplicado a la solución invertida según Clerget-Herzfeld, convirtiendo dicho contenido en sacarosa mediante multiplicación por el coeficiente 0,95.»

Según la *Comisión*, con arreglo a la disposición contenida en el apartado 2 del artículo 13 del Reglamento nº 394/70, el elemento decisivo para la determinación de la pureza es el contenido total de los diferentes azúcares presentes en el jarabe (por ejemplo, sacarosa, fructosa y/o glucosa) y no el contenido calculado en sacarosa que se obtendría multiplicando el contenido total de azúcar del jarabe por el coeficiente 0,95.

La pureza del jarabe se obtiene mediante la siguiente fórmula:

$$\text{pureza (en \%)} = \frac{\text{contenido total de azúcar}}{\text{contenido de materia seca}} \times 100$$

La Comisión propone que se responda de la forma siguiente:

«El apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 debe interpretarse en el sentido de que el porcentaje de pureza de los jarabes se calcula dividiendo el contenido total de azúcar del jarabe por su contenido de materia seca, y multiplicando por 100 el resultado así obtenido. El contenido total de

azúcar del jarabe se obtiene sumando las partes de azúcares reductores, determinadas en el jarabe según el método Lane y Eynon, y la parte de sacarosa contenida en el mismo, que se determina midiendo los azúcares invertidos según el método Lane y Eynon y multiplicando por 0,95 el resultado así obtenido.»

Sobre la segunda cuestión prejudicial

La *parte demandante* considera que, debido a la evolución científica y técnica de los métodos de análisis, hace ya mucho tiempo que puede probarse el contenido de sacarosa y azúcar invertido con ayuda de la cromatografía líquida a alta presión (CLAP), sin que sea necesario proceder previamente a un análisis químico. Se trata de un método muy específico, que permite, entre otras cosas, calcular la fructosa con un error relativo inferior a ± 1 %. Mientras que, en otros sectores, se ha efectuado una adaptación al progreso técnico, el tenor del Reglamento nº 394/70 no prevé ningún otro método de análisis que pueda utilizarse para determinar el contenido total de azúcar.

La parte demandante sugiere que se responda a la segunda cuestión del siguiente modo:

«El apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 debe interpretarse en el sentido de que la pureza de los jarabes de fructosa puede determinarse midiendo el contenido de fructosa y relacionándolo con el contenido de materia seca.»

La *Comisión* considera que el método de análisis que debe utilizarse es el prescrito en el apartado 1 del artículo 13. Dicho artículo no autoriza otros métodos. Por consiguiente, propone que se responda del siguiente modo:

«El apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 debe interpretarse en el sentido de que la pureza de un jarabe de fructosa que contenga únicamente fructosa, sin ningún otro azúcar, se calcula determinando el contenido de fructosa del jarabe según el método Lane y Eynon y relacionándolo con el contenido de materia seca.»

Sobre la tercera cuestión prejudicial

Según la *parte demandante*, el método areométrico (que se basa en la densidad comprobada de la solución de azúcar) prescrito en el apartado 2 del artículo 13 del Reglamento nº 394/70 no está exento de problemas en el plano científico. En relación con dicho método, el método refractométrico (que determina el coeficiente de refracción) presenta ventajas importantes. Su aplicación es, a la vez, considerablemente más simple, más precisa y más fácil de reproducir. En consecuencia, la parte demandante propone que se responda a la tercera cuestión de la forma siguiente:

«El apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 debe interpretarse en el sentido de que la pureza de los jarabes de fructosa puede determinarse midiendo el contenido de fructosa y relacionándolo con el contenido de materia seca.»

La *Comisión* observa que para la determinación del contenido de materia seca del propio jarabe (y no de la solución invertida) el apartado 2 del artículo 13 únicamente prevé el método areométrico. Propone que se responda de la forma siguiente:

«El apartado 2 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 394/70 debe interpretarse en el sentido de que la pureza de los jarabes de fructosa se determina midiendo el contenido de materia seca del jarabe según el método areométrico y relacionándolo con el contenido total de azúcar del jarabe.»

P.J.G. Kapteyn

Juez Ponente