b) o teor em matéria seca da solução invertida é determinado pela medição do teor em matéria seca do xarope originário através do método areométrico e pelo ajustamento do resultado assim obtido, a fim de se ter em conta qualquer ganho do teor em matéria seca resultante da inversão do xarope;

c) o teor total em açúcar da solução invertida é dividido pelo teor em matéria seca da solução invertida, multiplicando o resultado por cem.

No entanto, se não for necessária qualquer inversão do xarope para a aplicação do método de redução pelo cobre, a percentagem de pureza do xarope é calculada dividindo o teor total em açúcar do xarope pelo seu teor em matéria seca e multiplicando o resultado por cem.

Para a determinação do teor em açúcar ou do teor em matéria seca de um xarope ou da sua solução invertida, não pode ser aplicado outro método para além do método de redução pelo cobre (método Lane e Eynon) ou do método areométrico.

RELATÓRIO PARA AUDIÊNCIA
apresentado no processo C-308/91 *

I — Matéria de facto e tramitação processual

1. *Enquadramento jurídico*

Nos termos do Anexo I do Regulamento (CEE) n.° 1800/83 da Comissão, de 28 de Junho de 1983, que altera os montantes compensatórios monetários (JO L 176, p. 65), o nível dos montantes compensatórios monetários para o açúcar depende do teor em sacarose do produto. A nota 4 do Anexo I prevê que o teor em sacarose, incluindo o teor em outros açúcares convertidos em sacarose, é determinado, aquando de uma exportação, em conformidade com o disposto no artigo 13.° do Regulamento (CEE) n.° 394/70.

O artigo 13.° do Regulamento n.° 394/70 dispõe que:

«1. Para a aplicação do disposto no n.° 1 do artigo 8.° do Regulamento (CEE) n.° 766/68, e sem prejuízo do disposto nos n.os 2 e 3, o teor em sacarose, adicionado, se for caso disso, do teor em outros açúcares convertidos em sacarose, é o teor total em açúcar que resulta da aplicação do método Lane e

* Língua do processo: alemão.

Eynon (método de redução pelo cobre), à solução invertida conforme Clerget-Herzfeld. O teor total em açúcar obtido através desse método é convertido em sacarose pela multiplicação pelo coeficiente 0,95.

2. Para os xaropes de pureza igual ou superior a 85% e inferior a 94,5%, o teor em sacarose, adicionado, se for caso disso, do teor em outros açúcares convertidos em sacarose, é fixado forfetariamente em 73% do peso no estado seco. A percentagem de pureza dos xaropes é calculada dividindo o teor total em açúcar pelo teor em matéria seca e multiplicando o resultado obtido por cem. O teor total em açúcar é determinado através do método referido no n.° 1, e o teor em matéria seca é calculado pelo método areométrico.

...»

Nos termos do artigo 8.° do Regulamento (CEE) n.° 766/68 do Conselho, de 18 de Junho de 1968, que estabelece as regras gerais relativas à concessão das restrições à exportação de açúcar (JO L 143, p. 6; EE 03 F2 p. 136),

«1. A restituição para 100 quilogramas dos produtos referidos no n.° 1, alínea d), do artigo 1.° do Regulamento n.° 1009/67/CEE, e que sejam objecto de uma exportação, é igual ao montante de base válido no mês da exportação do produto considerado, multiplicado pelo teor em sacarose verificado para o produto em causa e aumentado, se for caso disso, do teor em outros açúcares calculados em sacarose.

...»

2. *Litígio no processo principal*

A Firma Süddeutsche Zucker AG pretende obter o pagamento dos montantes compensatórios pela exportação da Alemanha para a Bélgica de certas quantidades de xarope de frutose da posição pautal 17.02 D II da pauta aduaneira comum.

As partes estão em desacordo quanto ao cálculo do grau de pureza dos xaropes, o qual, nos termos do artigo 13.° do Regulamento n.° 394/70, determina a concessão e, nomeadamente, a importância dos montantes compensatórios monetários.

O Hauptzollamt Hamburg-Jonas calculou o grau de pureza dos xaropes em sacarose através da seguinte fórmula:

$$\text{pureza (em \%)} = \frac{\text{teor total em açúcar} \times 0{,}95 \text{ (calculado em sacarose)}}{\text{teor em matéria seca}} \times 100$$

A Firma Süddeutsche Zucker AG não concorda com este método de cálculo. A pureza dos seus xaropes de frutose deveria ser calculada tendo em conta o teor em frutose. O teor em sacarose seria unicamente válido para o cálculo posterior dos montantes compensatórios monetários. Através do método

de cálculo adoptado pelo recorrido, a pureza dos xaropes de frutose seria no máximo 95%. Uma determinação exacta da pureza revela-se indispensável: ela pode ser feita graças a uma cromatografia em fase líquida sob alta pressão (CLAP).

O Hauptzollamt Hamburg-Jonas considera, por seu lado, que o artigo 13.° do Regulamento n.° 394/70 visa, aquando da determinação do grau de pureza dos xaropes, unicamente a determinação do teor em sacarose.

A Firma Süddeutsche Zucker AG interpôs recurso para o Finanzgericht Hamburg das decisões do Hauptzollamt Hamburg-Jonas de 12 de Dezembro de 1983, 16 de Janeiro de 1984 e 6 de Julho de 1987.

3. *Questões prejudiciais*

O Finanzgericht Hamburg, considerando que o litígio suscitava questões de interpretação e aplicação do direito comunitário, decidiu colocar ao Tribunal de Justiça as seguintes questões prejudiciais:

«1) Deve o artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento (CEE) n.° 394/70 ser interpretado no sentido de que a percentagem de pureza dos xaropes é calculada dividindo o teor total em açúcar, após multiplicação pelo coeficiente 0,95, pelo teor em matéria seca e multiplicando o resultado obtido por cem?

2) Deve o artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento (CEE) n.° 394/70 ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes de frutose pode ser determinada medindo o teor em frutose e comparando-o com o teor em matéria seca?

3) Deve o artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento (CEE) n.° 394/70 ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes de frutose pode ser determinada medindo, através de métodos apropriados, o teor em matéria seca na solução invertida e comparando-o com o teor em açúcar da solução invertida?»

4. *Tramitação processual*

O despacho do Finanzgericht Hamburg foi registado na Secretaria do Tribunal de Justiça em 29 de Novembro de 1991.

Em conformidade com o artigo 20.° do Protocolo relativo ao Estatuto do Tribunal de Justiça, foram apresentadas observações escritas em 13 de Março de 1992 pela recorrente, representada por Dietrich Ehle, advogado no foro de Colónia, e em 25 de Março de 1992 pela Comissão das Comunidades Europeias, representada por Ulrich Wölker, membro do Serviço Jurídico, assistido por Hans-Jürgen Rabe, advogado no foro de Hamburgo, na qualidade de agentes.

Com base no relatório do juiz-relator, ouvido o advogado-geral, o Tribunal decidiu iniciar a fase oral do processo sem instrução. Por despacho de 21 de Outubro de 1992, o processo foi atribuído à Quarta Secção.

II — Resumo das observações escritas apresentadas ao Tribunal

Quanto à primeira questão prejudicial

A *recorrente* considera que, segundo a clara redacção do artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70, a pureza dos seus xaropes de frutose deve ser exclusivamente determinada com base no seu teor em frutose, o qual (ainda) não está convertido em sacarose no momento desta operação. O artigo 8.°, n.° 1, do Regulamento n.° 766/68 também não contém uma obrigação de ter em conta o teor de sacarose no momento da determinação da pureza e de aplicar para o efeito um coeficiente de 0,95. A recorrente alega que, no plano científico, não existe qualquer ligação, nem qualquer ponto comum, entre a pureza (dos xaropes) e o coeficiente 0,95.

A concepção defendida pelo recorrido implica uma desvantagem para os xaropes de frutose relativamente aos xaropes de sacarose, visto que os primeiros só podem atingir uma pureza no máximo de 95%. Este tratamento discriminatório não foi pretendido pelo Regulamento n.° 394/70.

A recorrente propõe que se responda à primeira questão do seguinte modo:

«O artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que a percentagem de pureza dos xaropes é calculada dividindo o teor total em açúcar/frutose pelo teor em matéria seca e multiplicando o resultado por cem, sem que haja que calcular o teor total em açúcar segundo o método Lane e Eynon (método de redução pelo cobre), aplicado à solução invertida conforme Clerget-Herzfeld, convertendo esse teor em sacarose por multiplicação pelo coeficiente 0,95.»

Segundo a *Comissão*, o elemento decisivo para a determinação da pureza, nos termos do diposto no artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70, é o teor total dos diferentes açúcares em presença no xarope (por exemplo, sacarose, frutose e/ou glucose) e não o teor calculado em sacarose que resultaria da multiplicação do teor total em açúcar do xarope pelo coeficiente 0,95.

A pureza do xarope é obtida pela seguinte fórmula:

$$\text{pureza (em \%)} = \frac{\text{teor total em açúcar}}{\text{teor em matéria seca}} \times 100$$

A Comissão propõe que se dê a seguinte resposta:

«O artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que a percentagem de pureza dos xaropes é calculada dividindo o teor total em açúcar do xarope pelo teor em matéria seca do xarope e multiplicando o resultado obtido por cem. O teor total em açúcar do xarope é

obtido adicionando as partes de açúcares redutores, que são determinados no xarope segundo o método Lane e Eynon, com a parte de sacarose no xarope, cuja determinação é efectuada medindo os açúcares invertidos segundo o método Lane e Eynon e multiplicando o resultado assim obtido por 0,95.»

Quanto à segunda questão prejudicial

A *recorrente* alega que, graças à evolução científica e técnica dos métodos de análise, há muito que se pode fazer a prova do teor em sacarose e em açúcar invertido graças à cromatografia em fase líquida sob alta pressão (CLAP), sem que haja necessidade de se efectuar previamente uma análise química. Trata-se de um método muito específico o qual permite, nomeadamente, calcular a frutose com um erro relativo inferior a + 1%. Enquanto noutros domínios foi feita uma adaptação ao progresso técnico, o Regulamento n.° 394/70 não prevê na sua redacção qualquer outro método de análise que possa ser utilizado para determinar o teor total em açúcar.

A recorrente sugere que se responda do seguinte modo à segunda questão colocada:

«O artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes de frutose pode ser determinada medindo o teor em frutose e comparando-o com o teor em matéria seca.»

A *Comissão* considera que o método de análise a utilizar é o método estabelecido no artigo 13.°, n.° 1. Este artigo não permite a utilização de outros métodos. Propõe que se responda do seguinte modo:

«O artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que a pureza de um xarope de frutose, que só contém frutose e nenhum outro açúcar, é calculdada determinando-se o teor em frutose do xarope segundo o método Lane e Eynon e comparando-o com o teor em matéria seca.»

Quanto à terceira questão prejudicial

Segundo a *recorrente*, o método areométrico (baseado na densidade verificada da solução de açúcar) imposto pelo artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70 não está isento de problemas no plano científico. Por comparação com este método, o método refractométrico (que determina o coeficiente de refracção) apresenta importantes vantagens. A sua aplicação é ao mesmo tempo sensivelmente mais simples, mais precisa e também mais fácil de aplicar. A recorrente propõe, portanto, que se responda do seguinte modo à terceira questão:

«O artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes de frutose pode ser determinada medindo o teor em frutose e comparando-o com o teor em matéria seca.»

A *Comissão* alega que, para a determinação do teor em matéria seca do próprio xarope (e não da solução invertida), o artigo 13.°, n.° 2 só prevê o método areométrico. Propõe que se responda do seguinte modo:

«O artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes de frutose é determinada medindo o teor em matéria seca do xarope segundo o método areométrico e comparando-o com o teor total em açúcar do xarope.»

P. J. G. Kapteyn

Juiz-relator