WYROK TRYBUNAŁU (czwarta izba)

z dnia 10 września 2009 r.*

W sprawie C-366/08

mającej za przedmiot wniosek o wydanie, na podstawie art. 234 WE, orzeczenia w trybie prejudycjalnym, złożony przez Oberlandesgericht München (Niemcy) postanowieniem z dnia 31 lipca 2008 r., które wpłynęło do Trybunału w dniu 11 sierpnia 2008 r., w postępowaniu:

Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV

przeciwko

Adolf Darbo AG,

TRYBUNAŁ (czwarta izba),

w składzie: K. Lenaerts, prezes izby, T. von Danwitz, E. Juhász, G. Arestis (sprawozdawca) i J. Malenovský, sędziowie,

* Język postępowania: niemiecki.

rzecznik generalny: Y. Bot,
sekretarz: N. Nanchev, administrator,

uwzględniając procedurę pisemną i po przeprowadzeniu rozprawy w dniu 20 maja 2009 r.,

rozważywszy uwagi przedstawione:

— w imieniu Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV przez R. Burkhardta, Rechtsanwalt,

— w imieniu Adolf Darbo AG przez D. Gornego, Rechtsanwalt,

— w imieniu rządu niemieckiego przez M. Lummę i J. Möllera, działających w charakterze pełnomocników,

— w imieniu rządu francuskiego przez A. Adama i R. Loosli-Surrans, działających w charakterze pełnomocników,

— w imieniu rządu austriackiego przez C. Pesendorfer, działającą w charakterze pełnomocnika,

— w imieniu rządu polskiego przez M. Dowgielewicza, działającego w charakterze pełnomocnika,

— w imieniu Komisji Wspólnot Europejskich przez F. Erlbachera i L. Pignataro-Nolin, działających w charakterze pełnomocników,

podjąwszy, po wysłuchaniu rzecznika generalnego, decyzję o rozstrzygnięciu sprawy bez opinii,

wydaje następujący

Wyrok

1 Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym dotyczy wykładni części A załącznika III do dyrektywy 95/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz.U. L 61, s. 1), zmienionej dyrektywą 98/72/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 października 1998 r. (Dz.U. L 295, s. 18) (zwanej dalej „dyrektywą 95/2"), i części II akapit drugi załącznika I do dyrektywy Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2002, L 10, s. 67).

2 Wniosek ten został złożony w ramach sporu między Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV (zwaną dalej „ZBW") a Adolf Darbo AG (zwaną dalej „Darbo"), spółką prawa austriackiego, w przedmiocie zakazania tej spółce wprowadzania do obrotu w Niemczech dżemu ekstra, do którego dodano substancję konserwującą sorbinian potasu (E 202), oraz obowiązku zwrotu na rzecz ZBW kosztów wystosowanego przez nią wezwania.

Ramy prawne

Uregulowania wspólnotowe

3 Zgodnie z motywem drugim dyrektywy 95/2 w każdym uregulowaniu dotyczącym dodatków do żywności oraz warunków ich użycia trzeba przede wszystkim brać pod uwagę potrzebę ochrony konsumenta.

4 W motywie czwartym tej dyrektywy wskazuje się, że uwzględniając najnowsze informacje naukowe i toksykologiczne dotyczące tych substancji, użycie niektórych z nich powinno być dozwolone jedynie w niektórych środkach spożywczych i w określonych warunkach użycia.

5 Zgodnie z art. 1 wspomnianej dyrektywy jest ona dyrektywą szczegółową, która stanowi część dyrektywy ogólnej w rozumieniu art. 3 dyrektywy Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących dodatków do środków spożywczych dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. 1989, L 40, s. 27). Dyrektywa 95/2 stosuje się do dodatków innych niż barwniki i substancje słodzące, a nie stosuje się do enzymów, poza enzymami wymienionymi w załącznikach do tej dyrektywy.

6 Zgodnie z art. 1 ust. 3 lit. a) tej dyrektywy „substancje konserwujące" są to substancje, które wydłużają okres przechowywania środków spożywczych, chroniąc je przed zepsuciem powodowanym przez drobnoustroje.

7 Zgodnie z art. 2 ust. 1 i 4 dyrektywy 95/2:

„1. Jedynie substancje wymienione w załącznikach I, III, IV i V mogą być używane w środkach spożywczych do celów wymienionych w art. 1. ust. 3 i 4.

[…]

4. Dodatki wymienione w załącznikach III i IV mogą być używane tylko w środkach spożywczych wymienionych w tych załącznikach i na warunkach w nich określonych.

[…]".

8 Część A załącznika III do tej dyrektywy wymienia warunkowo dozwolone substancje konserwujące i przeciwutleniacze takie jak sorbaty, benzoesany i p-hydroksybenzoesany. Sorbinian potasu może być dodawany do następujących środków spożywczych:

„[…]

Niskosłodzone dżemy, galaretki i marmolady oraz im podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru i inne bazujące na owocach produkty do smarowania, *Mermeladas*.

[…]”.

9 Część B załącznika III do tej dyrektywy przewiduje, że bezwodnik kwasu siarkawego i różne siarczyny mogą być dodawane do następujących środków spożywczych:

„[…]

Dżem, galaretka i marmolada w rozumieniu dyrektywy [Rady] 79/693/EWG [z dnia 24 lipca 1979 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz purée z kasztanów (Dz.U. L 205, s. 5), zmienionej dyrektywą Rady 88/593/EWG z dnia 18 listopada 1988 r. (Dz.U. L 318, s. 44) (zwanej dalej »dyrektywą 79/693«)] (z wyjątkiem dżemu ekstra i galaretki ekstra) i inne tym podobne owocowe produkty do smarowania, włącznie z produktami niskokalorycznymi.

[…]”.

10 W motywie piątym dyrektywy 79/693 jest mowa o tym, że „na niektórych rynkach pojawił się ostatnio nowy rodzaj produktów niskosłodzonych, lecz przemysłowy rozwój tych produktów jeszcze nie został zakończony. Należy zatem pozostawić państwom członkowskim możliwość objęcia lub nieobejmowania tych produktów oznaczeniem dżemy, galaretki, marmolady i purée z kasztanów. […]” [tłumaczenie nieoficjalne, podobnie jak wszystkie cytaty z tej dyrektywy poniżej].

11 Zgodnie z art. 1 tej dyrektywy znajduje ona zastosowanie między innymi do „dżemu" i „dżemu ekstra".

12 Zgodnie z art. 2 wspomnianej dyrektywy państwa członkowskie przyjmą niezbędne przepisy, aby produkty wymienione w załączniku I do tej dyrektywy mogły być wprowadzane do obrotu tylko wtedy, gdy odpowiadają definicjom i przepisom przewidzianym w tej dyrektywie.

13 Zgodnie z art. 3 dyrektywy 79/693:

„1. Oznaczenia wymienione w załączniku I są zastrzeżone dla produktów, które są w nim definiowane, w których zawartość rozpuszczalnej masy suchej — oznaczona refraktometrycznie — jest równa 60% lub wyższa.

2. Państwa członkowskie mogą poza tym zezwolić na stosowanie na swoim terytorium oznaczeń wymienionych w załączniku I do oznaczenia produktów, które są zgodne z innymi przepisami niniejszej dyrektywy, z wyjątkiem przepisów zawartych w części B załącznika III, i jednocześnie mają zawartość rozpuszczalnej masy suchej niższą od 60%.

[…]".

14 Artykuł 7 ust. 3 tej dyrektywy przewiduje:

„Etykiety produktów określonych w załączniku I zawierają również następujące informacje:

[…]

b) informacja »zawartość całkowita cukru: … g na 100 g«, przy czym podana wartość odpowiada wartości refraktometrycznej produktu końcowego oznaczonej w temperaturze 20 stopni Celsjusza, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej ± 3 stopnie refraktometryczne; […]”.

15 Załącznik I do wspomnianej dyrektywy ustanawia definicje produktów końcowych, między innymi dżemu ekstra i dżemu:

„[…]

1) dżem ekstra:

mieszanina cukrów i miąższu, doprowadzona do odpowiedniej żelowej konsystencji:

— albo jednego rodzaju owoców,

— albo dwóch lub kilku rodzajów owoców, z wyjątkiem jabłek, gruszek, śliwek z pestkami, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość miąższu użyta do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

450 g — na zasadach ogólnych,

[…]

2) dżem:

mieszanina cukrów, miąższu lub purée, doprowadzona do odpowiednio żelowej konsystencji:

— albo jednego rodzaju owoców,

— albo kilku rodzajów owoców.

Ilość miąższu lub purée użyta do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

350 g — na zasadach ogólnych,

[…]".

16 Zgodnie z art. 1 dyrektywy 2001/113, która zastąpiła dyrektywę 79/693 z dniem 12 lipca 2003 r., dyrektywa 2001/113 ma zastosowanie do produktów określonych w załączniku I do niej, z wyjątkiem produktów przeznaczonych do wytwarzania drobnych wyrobów piekarniczych, cukierniczych lub herbatników.

17 Załącznik I do dyrektywy 2001/113 nie wnosi żadnych istotnych zmian do definicji terminów „dżem" i „dżem ekstra" zawartych w załączniku I do dyrektywy 79/693. Część II załącznika I do dyrektywy 2001/113 przewiduje ponadto:

„Produkty określone w części I muszą zawierać 60% lub więcej rozpuszczalnej masy suchej wskazanej przez refraktometr, z wyjątkiem produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione środkami słodzącymi.

Jednakże bez uszczerbku dla przepisów art. 5 ust. 1 dyrektywy 2000/13/WE [Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych (Dz.U. L 109, s. 29] państwa członkowskie, celem uwzględnienia

niektórych szczególnych przypadków, mogą zezwolić na stosowanie nazw zastrzeżonych dla produktów określonych w części I, które zawierają mniej niż 60% rozpuszczalnej masy suchej".

18 Artykuł 1 ust. 3 dyrektywy 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 237, s. 3) stanowi:

„3. Do celów niniejszej dyrektywy wyrazy »bez dodatku cukru« i »o zmniejszonej wartości energetycznej« znajdujące się w kolumnie III załącznika są zdefiniowane w sposób następujący:

— »bez dodatku cukru«: bez żadnego dodatku mono- lub dysacharydów ani jakiegokolwiek środka spożywczego używanego ze względu na jego właściwości słodzące,

— »o zmniejszonej wartości energetycznej«: o wartości energetycznej zmniejszonej o co najmniej 30% w stosunku do środka wyjściowego lub do podobnego produktu".

Uregulowania krajowe

Uregulowania niemieckie

19 Zgodnie z § 6 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (ustawy o środkach spożywczych, artykułach konsumpcyjnych i paszach) z dnia 1 września 2005 r. w jej brzmieniu z dnia 26 kwietnia 2006 r. (BGBl. 2006 I, s. 945):

„Zakazy dotyczące dodatków do środków spożywczych

1. Zakazane jest:

1) w procesie komercyjnej produkcji lub komercyjnego przetwarzania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż:

a) stosowanie niezatwierdzonych dodatków do środków spożywczych […],

[…]

2) wprowadzanie do obrotu w celach komercyjnych środków spożywczych, które wyprodukowano lub przetworzono z naruszeniem pkt 1 lub które nie spełniają wymogów rozporządzenia wydanego na mocy § 7 ust. 1 lub § 7 ust. 2 pkt 1 lub 5”.

20 Zgodnie z wykazami 1 i 2 zawartymi w części A załącznika 5 do Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (rozporządzenia w sprawie zatwierdzenia dodatków do żywności używanych w celach technologicznych) z dnia 29 stycznia 1998 r. (BGBl. 1998 I, s. 230) stosowanie sorbinianu potasu jest dopuszczalne jedynie w „dżemach niskosłodzonych, galaretkach, marmoladach oraz podobnych produktach o obniżonej wartości energetycznej lub bez zawartości cukru i innych purée na bazie owoców; mermeladas".

21 Zgodnie z § 4 Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (rozporządzenia w sprawie dżemów i niektórych produktów podobnych) z dnia 23 października 2003 r. (BGBl. 2003 I, s. 2151) produkty posiadające oznaczenie wymienione w załączniku I do tego rozporządzenia nie mogą być wprowadzane komercyjnie do obrotu, jeżeli nie zachowano warunków produkcji przewidzianych w tym załączniku.

22 Część I załącznika I do tego rozporządzenia określa zgodnie z dyrektywą 2001/113 wymogi dotyczące produkcji dżemów zakwalifikowanych jako „dżem ekstra". Część II tego załącznika przewiduje:

> „1. Produkty określone w części 1 muszą zawierać 60% lub więcej rozpuszczalnej masy suchej […], z wyjątkiem produktów, w których cukry zostały zastąpione częściowo lub w całości substancjami słodzącymi zgodnie z rozporządzeniem w sprawie zatwierdzenia dodatków do żywności.
>
> […]".

Uregulowania austriackie

23 Paragraf 3 Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (rozporządzenia ministra ds. zdrowia i kobiet w sprawie dżemów, galaretek, marmolad i słodzonego purée z kasztanów) z 2004 r. (BGBl. II, 367/2004) stanowi:

„1. Produkty określone w § 1 ust. 1 muszą zawierać 60% lub więcej rozpuszczalnej masy suchej […], z wyjątkiem produktów, w których cukry zostały zastąpione częściowo lub w całości substancjami słodzącymi. […]

2. Dżemy, galaretki i konfitury o niskiej zawartości cukru muszą zawierać mniej niż 60%, lecz co najmniej 45% rozpuszczalnej masy suchej […]; ich zawartość owoców musi odpowiadać co najmniej wymogom dotyczącym produktów kategorii ekstra".

Postępowanie przed sądem krajowym i pytania prejudycjalne

24 Darbo wprowadza do obrotu pod nazwą „dżem ekstra" zarówno w opakowaniach 25-gramowych, jak również — w celu wytwarzania drobnych wyrobów piekarniczych — w dużych opakowaniach, dżemy zawierające sorbinian potasu (E 202), w których zawartość cukru, a tym samym rozpuszczalnej masy suchej, wynosi 58%.

25 ZBW, skarżąca w pierwszej instancji postępowania przed sądem krajowym, uznała, że wspomniany dżem nie jest dżemem niskosłodzonym, i pozwała Darbo przed Landgericht München, żądając zaniechania wprowadzania przez nią tego dżemu do obrotu w Niemczech oraz zapłaty kosztów poniesionych w związku z wystosowanym przez ZBW wezwaniem.

26 Darbo wniosła o oddalenie skargi, wskazując, że wspomniany dżem jest niskosłodzony, wobec czego dodanie sorbinianu potasu jest dozwolone na mocy dyrektywy 95/2. Zdaniem Darbo skoro jej dżemy wprowadzane są zgodnie z prawem do obrotu w Austrii, wprowadzanie ich do obrotu w Niemczech jest również zgodne z prawem.

27 Wyrokiem z dnia 25 września 2007 r. Landgericht München uwzględnił żądania ZBW. Darbo wniosła odwołanie od tego wyroku do Oberlandesgericht München.

28 Zdaniem tego sądu jeżeli wyrażenie „niskosłodzony" w rozumieniu części A załącznika III do dyrektywy 95/2 nie obejmuje dżemów zakwalifikowanych jako „dżem ekstra", sorbinian potasu nie może być dodawany jako konserwant do tych dżemów. W takiej sytuacji Darbo nie miałaby możliwości wprowadzania swoich dżemów ekstra do obrotu ani w Niemczech, ani w Austrii.

29 Jeżeli natomiast dżemy ekstra nie są wykluczone z definicji „dżemów niskosłodzonych", rozstrzygnięcie sprawy przed sądem krajowym zależałoby od warunków, w jakich dżemy te są uważane za niskosłodzone. W tym względzie należałoby ustalić, czy wyrażenie takie obejmuje również dżemy o zawartości rozpuszczalnej masy suchej wynoszącej 58%.

30 W tych okolicznościach Oberlandesgericht München postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału z następującymi pytaniami prejudycjalnymi:

„1) Czy termin »dżemy niskosłodzone« określone w części A załącznika III do dyrektywy 95/2 […] należy interpretować w ten sposób, że obejmuje ono również dżemy określane jako »dżem ekstra«?

2) W przypadku udzielenia odpowiedzi twierdzącej na pytanie pierwsze:

a) W jaki sposób należy poza tym interpretować termin »dżemy niskosłodzone« zawarte w części A załącznika III do dyrektywy 95/2 […]?

b) Czy termin ten należy interpretować w szczególności w ten sposób, że obejmuje ono również dżemy określane jako »dżem ekstra« o zawartości rozpuszczalnej masy suchej wynoszącej 58%?

3) W przypadku udzielenia odpowiedzi twierdzącej na pytanie pierwsze i pytanie drugie lit. b):

Czy część II akapit drugi załącznika I do dyrektywy Rady 2001/113 […] należy interpretować w ten sposób, że na stosowanie oznaczenia »dżem ekstra« w odniesieniu do dżemów, które zawierają mniej niż 60% rozpuszczalnej masy suchej, można zezwolić także wtedy, gdy w odniesieniu do oznaczenia »dżem« w przypadku takich dżemów obowiązują wymogi równie restrykcyjne?".

W przedmiocie pytań prejudycjalnych

W przedmiocie pytań pierwszego i drugiego

31 W dwóch pierwszych pytaniach, które należy poddać wspólnej analizie, sąd krajowy zwraca się zasadniczo o wyjaśnienie, czy termin „dżemy niskosłodzone", wymienione

w części A załącznika III do dyrektywy 95/2, obejmuje dżemy zakwalifikowane jako „dżem ekstra" o zawartości cukru 58%.

32 Aby odpowiedzieć na zadane pytanie, należy określić po pierwsze, czy oznaczenie „dżem" w rozumieniu tego przepisu obejmuje również produkty zakwalifikowane jako „dżem ekstra".

33 Dyrektywa 95/2, jako dyrektywa szczegółowa stanowiąca część dyrektywy ogólnej w rozumieniu art. 3 dyrektywy 89/107, ma na celu harmonizację ustawodawstw państw członkowskich dotyczących dodatków do środków spożywczych dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

34 Załącznik III do dyrektywy 95/2 wymienia substancje konserwujące i przeciwutleniacze, które mogą być warunkowo dozwolone w niektórych środkach spożywczych. Część A tego załącznika przewiduje w szczególności, że sorbinian potasu może być dodawany jedynie do następujących środków spożywczych: „[n]iskosłodzone dżemy, galaretki i marmolady oraz im podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru i inne bazujące na owocach produkty do smarowania, *Mermeladas*".

35 Brzmienie tego przepisu odwołuje się do terminu „dżemy niskosłodzone", nie wyjaśnia on jednak, czy oznaczenie „dżem" jest stosowane jako oznaczenie rodzajowe prowadzące do objęcia nie tylko produktów zakwalifikowanych jako „dżem", lecz również produktów oznaczonych jako „dżem ekstra".

36 Ze względu na to, że dyrektywa 95/2 nie definiuje terminu „dżem", należy odnieść się do dyrektywy 79/693 w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się między innymi do dżemów, mającej zastosowanie w okresie właściwym dla okoliczności faktycznych sprawy przed sądem krajowym, aby określić, czy w świetle tej dyrektywy produkty zakwalifikowane jako „dżem ekstra" mogą być niskosłodzone.

37 Należy zaznaczyć w tym względzie, że dyrektywa 2001/113, która zastąpiła dyrektywę 79/693 z dniem 12 lipca 2003 r., nie wniosła żadnej istotnej zmiany do definicji terminów „dżem" i „dżem ekstra" przewidzianych w dyrektywie 79/693.

38 Artykuł 3 ust. 1 dyrektywy 79/693 przewiduje, że oznaczenia wymienione w załączniku I do tej dyrektywy są zastrzeżone dla produktów, które są w nim określone i których zawartość rozpuszczalnej masy suchej — oznaczona refraktometrycznie — jest równa 60% lub wyższa.

39 Ponadto zgodnie z art. 3 ust. 2 akapit pierwszy państwa członkowskie mogą zezwolić na stosowanie na swoim terytorium oznaczeń „dżem" i „dżem ekstra" do oznaczenia produktów, które są zgodne z innymi przepisami tej dyrektywy i jednocześnie mają zawartość rozpuszczalnej masy suchej poniżej 60%.

40 Jak wynika z motywu piątego dyrektywy 79/693, prawodawca wspólnotowy chciał poprzez ten wyjątek pozostawić państwom członkowskim możliwość objęcia produktów niskosłodzonych pojęciami wymienionymi w załączniku I do tej dyrektywy.

41 Poza tym zgodnie z załącznikiem I do wspomnianej dyrektywy dżem jest mieszaniną cukrów, miąższu lub purée, doprowadzoną do odpowiednio żelowej konsystencji, z jednego lub więcej rodzajów owoców. Załącznik ten wskazuje również, że ilość miąższu lub purée użyta do wytworzenia 1000 g produktu końcowego co do zasady nie może być mniejsza niż 350 g.

42 Dżem ekstra jest w rozumieniu wspomnianego załącznika mieszaniną cukrów i miąższu, doprowadzoną do odpowiedniej żelowej konsystencji, z jednego lub więcej

rodzajów owoców, z wyjątkiem określonych owoców, które nie mogą być mieszane. Załącznik ten stanowi, że ilość miąższu użyta do wytworzenia 1000 g produktu końcowego co do zasady nie może być mniejsza niż 450 g.

43 Z definicji tych wynika, że różnice między tymi dwoma oznaczeniami „dżemów" polegają zasadniczo na koncentracji i jakości miąższu owoców użytych do ich wytworzenia.

44 W tym zakresie nic w przepisach dyrektywy 79/693 nie wskazuje na to, że produkty zakwalifikowane jako „dżem ekstra" muszą mieć wyższą zawartość cukru niż produkty zakwalifikowane jako „dżem" lub też że jedynie te ostatnie mogą być niskosłodzone.

45 W końcu, jeżeli chodzi w szczególności o dyrektywę 95/2, należy zaznaczyć, że inne przepisy przewidziane w załącznikach do niej mówią odrębnie i w sposób wyraźny o produktach zakwalifikowanych jako „dżem" lub „dżem ekstra".

46 Załącznik II do dyrektywy 95/2, wymieniający środki spożywcze, w których może być stosowana ograniczona liczba dodatków wyliczonych w załączniku I do tej dyrektywy, zawiera dwa różne wykazy dodatków w zależności od tego, czy chodzi o oznaczenie „dżem", czy „dżem ekstra" w rozumieniu dyrektywy 79/693.

47 W części B załącznika III do dyrektywy 95/2, dotyczącej warunkowego zezwolenia na stosowanie w niektórych środkach spożywczych bezwodnika kwasu siarkawego i siarczynów, wymienione są „dżem, galaretka i marmolada, w rozumieniu dyrektywy 79/693/EWG (z wyjątkiem dżemu ekstra i galaretki ekstra) i inne tym podobne owocowe produkty do smarowania, włącznie z produktami niskokalorycznymi". Przepis ten wyklucza w sposób wyraźny zastosowanie tych dodatków w produktach zakwalifikowanych jako „dżem ekstra".

48 Wynika z tego, że ustanawiając wykazy przewidziane w części B załączników II i III do dyrektywy 95/2 w celu określenia z jednej strony środków spożywczych, w których może być stosowana ograniczona ilość dodatków wymienionych w załączniku I do tej dyrektywy, i z drugiej strony dozwolonych warunkowo substancji konserwujących i przeciwutleniaczy, takich jak bezwodnik kwasu siarkawego i siarczyny, prawodawca wspólnotowy jasno odróżnił oznaczenia „dżem" i „dżem ekstra" w rozumieniu dyrektywy 79/693.

49 Część A załącznika III do dyrektywy 95/2 zezwala tymczasem na dodanie substancji konserwujących takich jak sorbinian potasu jedynie do dżemów niskosłodzonych, bez dodatkowych wskazówek co do ich zakwalifikowania.

50 W tych warunkach z powyższych rozważań wynika, że oznaczenie „dżemy" w rozumieniu części A załącznika III do dyrektywy 95/2 jest stosowane jako oznaczenie rodzajowe i obejmuje zarówno produkty zakwalifikowane jako „dżem", jak i posiadające oznaczenie „dżem ekstra".

51 Po drugie, należy zbadać, czy dżem ekstra, taki jak wprowadzany do obrotu przez Darbo, w którym zawartość cukru wynosi 58%, może być zakwalifikowany jako „dżem niskosłodzony" w rozumieniu części A załącznika III do dyrektywy 95/2.

52 W tym względzie należy zaznaczyć przede wszystkim, że chociaż przepis ten nie podaje żadnego progu, poniżej którego dżem może być uznany za niskosłodzony, wykładnia literalna tego wyrażenia wskazuje na znaczne obniżenie zawartości cukru w stosunku do danej zawartości referencyjnej. Przepis ten wprowadza bowiem przysłówek „nisko" dla zakwalifikowania zawartości cukru wymaganej w przypadku dżemów z takim dodatkowym oznaczeniem.

53 Rząd niemiecki w uwagach na piśmie twierdzi, że dyrektywa 95/2 używa w sposób całkowicie identyczny terminu „niskosłodzony" i „niskokaloryczny". Odsyła on w konsekwencji do definicji terminu „o zmniejszonej wartości energetycznej" w rozumieniu art. 1 ust. 3 dyrektywy 94/35, zgodnie z którym pojęcie to wymaga zmniejszenia o co najmniej 30% w stosunku do środka wyjściowego lub do podobnego produktu.

54 W tym względzie wystarczy zaznaczyć, że zgodnie z różnymi załącznikami do dyrektywy 95/2 te dwa pojęcia oznaczają różne produkty, to jest z jednej strony dżemy, a z drugiej strony produkty podobne do dżemów. Wynika z tego, że prawodawca wspólnotowy nie uznał, że te dwa pojęcia są całkowicie równoważne i że termin „niskosłodzony" nie zakłada automatycznie zmniejszenia o 30% w stosunku do danej wartości referencyjnej.

55 W każdym razie — jak słusznie stwierdziła Komisja na rozprawie — z wykładni literalnej tych dwóch pojęć wynika, że dla dodania substancji konserwującej sorbinianu potasu wymagają one znacznego obniżenia zawartości cukru w dżemie lub wartości energetycznej produktów podobnych do dżemu.

56 Następnie należy wskazać, że zgodnie z art. 1 ust. 3 dyrektywy 95/2 substancje konserwujące to substancje, które wydłużają okres przechowywania środków spożywczych, chroniąc je przed zepsuciem powodowanym przez drobnoustroje.

57 Zgodnie z kryteriami naukowymi i technologicznymi, na podstawie których przyjęto dyrektywę 95/2, potrzeba technologiczna dodania do dżemu substancji konserwującej takiej jak sorbinian potasu występuje jedynie w przypadku dżemów niskosłodzonych, ponieważ ilość zawartego w nich cukru nie wystarcza dla zapewnienia ich konserwacji.

58 Tymczasem zgodnie z motywem drugim dyrektywy 95/2 w każdym uregulowaniu dotyczącym dodatków do żywności oraz warunków ich użycia trzeba przede wszystkim brać pod uwagę potrzebę ochrony konsumenta.

59 Tak więc zgodnie z art. 2 ust. 1 dyrektywy 95/2 jedynie substancje wymienione w załącznikach I, III, IV i V mogą być używane w środkach spożywczych do celów wymienionych w art. 1 ust. 3 i 4 tej dyrektywy.

60 Trybunał orzekł w tym względzie, że potrzeba technologiczna jest ściśle związana z oceną tego, co jest konieczne do ochrony zdrowia publicznego. W braku potrzeby technologicznej uzasadniającej zastosowanie dodatku nie ma bowiem żadnego powodu, by potencjalnie narażać zdrowie w wyniku zastosowania tego dodatku (zob. wyrok z dnia 20 marca 2003 r. w sprawie C-3/00 Dania przeciwko Komisji, Rec. s. I-2643, pkt 82).

61 Taki cel ochrony zdrowia publicznego wymaga zatem ograniczenia zastosowania tych dodatków w środkach spożywczych, a w szczególności substancji konserwujących takich jak sorbinian potasu, do konkretnej potrzeby technologicznej. W tym względzie część A załącznika III do dyrektywy 95/2 wymaga znacznego zmniejszenia zawartości cukru w dżemie, aby dodanie sorbinianu potasu odpowiadało technologicznej potrzebie konserwacji.

62 W niniejszym przypadku ze względu na to, że wartość referencyjna zawartości cukru w dżemie została ustalona w dyrektywie 79/693 na 60%, produkty zakwalifikowane jako „dżem ekstra", takie jak te, których dotyczy sprawa przed sądem krajowym, zawierające 58% cukru, mają zawartość cukru, która jest obniżona jedynie nieznacznie w stosunku do wartości referencyjnej 60%.

63 W końcu należy dodać, że — jak stwierdził rząd francuski na rozprawie — art. 7 ust. 3 lit. b) dyrektywy 79/693 przewiduje, iż etykiety produktów określonych w załączniku

I do tej dyrektywy, wśród nich produktów zakwalifikowanych jako „dżem" i „dżem ekstra", muszą zawierać informację „zawartość całkowita cukru: … g na 100 g" z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej ± 3 stopnie refraktometryczne.

64 Prawodawca wspólnotowy uznał w ten sposób, że różnica wynosząca ± 3 punkty w stosunku do wartości referencyjnej 60% nie może zmienić w sposób znaczny zawartości cukru w produktach zakwalifikowanych jako „dżem" i „dżem ekstra". W niniejszym przypadku dżem ekstra zawierający 58% cukru mieści się w granicach tolerancji przewidzianej przez prawodawcę wspólnotowego przy podawaniu zawartości cukru na etykietach danych produktów.

65 Wynika z tego, że mając na uwadze brzmienie części A załącznika III do dyrektywy 95/2, potrzebę technologiczną wymaganą dla dodania substancji konserwujących, jak również cel ochrony zdrowia publicznego przewidziane w tej dyrektywie, takie dżemy nie są objęte tym przepisem.

66 Na pytania pierwsze i drugie należy zatem odpowiedzieć, że termin „dżemy niskosłodzone", wymieniony w części A załącznika III do dyrektywy 95/2, obejmuje „dżem" i „dżem ekstra", w których zawartość cukru jest znacznie obniżona w stosunku do wartości referencyjnej 60%. Produkty zakwalifikowane jako „dżem ekstra", w których zawartość cukru wynosi 58%, nie mogą być uznane za niskosłodzone w rozumieniu tego przepisu.

67 Ze względu na odpowiedź udzieloną na pytanie pierwsze i drugie nie ma potrzeby udzielania odpowiedzi na trzecie pytanie zadane przez sąd krajowy.

W przedmiocie kosztów

68 Dla stron postępowania przed sądem krajowym niniejsze postępowanie ma charakter incydentalny, dotyczy bowiem kwestii podniesionej przed tym sądem, do niego zatem należy rozstrzygnięcie o kosztach. Koszty poniesione w związku z przedstawieniem uwag Trybunałowi, inne niż poniesione przez strony postępowania przed sądem krajowym, nie podlegają zwrotowi.

Z powyższych względów Trybunał (czwarta izba) orzeka, co następuje:

Termin „dżemy niskosłodzone" wymieniony w części A załącznika III do dyrektywy 95/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące, zmienionej dyrektywą 98/72/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 października 1998 r., obejmuje dżemy zakwalifikowane jako „dżem" i „dżem ekstra", w których zawartość cukru jest znacznie obniżona w stosunku do wartości referencyjnej 60%. Produkty zakwalifikowane jako „dżem ekstra", w których zawartość cukru wynosi 58%, nie mogą być uznane za niskosłodzone w rozumieniu tego przepisu.

Podpisy