РЕШЕНИЕ НА СЪДА (четвърти състав)

10 септември 2009 година *

По дело C-366/08

с предмет преюдициално запитване, отправено на основание член 234 ЕО от Oberlandesgericht München (Германия) с акт от 31 юли 2008 г., постъпил в Съда на 11 август 2008 г., в рамките на производство по дело

Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV

срещу

Adolf Darbo AG,

СЪДЪТ (четвърти състав),

състоящ се от: г-н K. Lenaerts, председател на състав, г-н T. von Danwitz, г-н E. Juhász, г-н G. Arestis (докладчик) и г-н J. Malenovský, съдии,

* Език на производството: немски.

генерален адвокат: г-н Y. Bot,
секретар: г-н H. Нанчев, администратор,

предвид изложеното в писмената фаза на производството и в съдебното заседание от 20 май 2009 г.,

като има предвид становищата, представени:

— за Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV, от адв. R. Burkhardt, Rechtsanwalt,

— за Adolf Darbo AG, от адв. D. Gorny, Rechtsanwalt,

— за германското правителство, от г-н M. Lumma и г-н J. Möller, в качеството на представители,

— за френското правителство, от г-н A. Adam и г-жа R. Loosli-Surrans, в качеството на представители,

— за австрийското правителство, от г-жа C. Pesendorfer, в качеството на представител,

— за полското правителство, от г-н M. Dowgielewicz, в качеството на представител,

— за Комисията на Европейските общности, от г-н F. Erlbacher и г-жа L. Pignataro-Nolin, в качеството на представители,

предвид решението, взето след изслушване на генералния адвокат, делото да бъде разгледано без представяне на заключение,

постанови настоящото

Решение

1 Преюдициалното запитване се отнася до тълкуването на приложение III, част A от Директива 95/2/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 20 февруари 1995 година относно добавките в храни, различни от оцветители и подсладители (ОВ L 61, стр. 1; Специално издание на български език, 2007 г., глава 13, том 16, стр. 3), изменена с Директива 98/72/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 15 октомври 1998 година (ОВ L 295, стр. 18, наричана по-нататък „Директива 95/2“) и на приложение I, част II, втора алинея от Директива 2001/113/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 година относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека (ОВ L 10, 2002 г., стр. 67; Специално издание на български език, 2007 г., глава 13, том 33, стр. 118).

2 Запитването е отправено в рамките на спор между Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV (наричана по-нататък „ZBW“) и Adolf Darbo AG (наричано по-нататък „Darbo“) — дружество по австрийското право, по повод на издадена по отношение на последното забрана за пускане в продажба в Германия на конфитюр екстра качество, към който е добавен консервантът калиев сорбат (E 202), и по повод на задължението да възстанови на ZBW разходите по официалното му уведомяване.

Правна уредба

Общностна правна уредба

3 Според второ съображение от Директива 95/2 най-важното съображение относно всички правила, свързани с добавките в храните и техните условия на употреба, би следвало да бъде необходимостта от защита на потребителя.

4 Четвърто съображение от същата директива посочва, че във връзка с най-новата научна и токсикологична информация за тези вещества някои от тях ще се разрешават само за определени храни и при определени условия на употреба.

5 Според член 1 от посочената директива тя е специфична директива, представляваща част от общата директива по смисъла на член 3 от Директива 89/107/ЕИО на Съвета от 21 декември 1988 година за сближаване на законодателствата на държавите членки относно хранителни добавки, разрешени за влагане в храни, предназначени за консумация от човека (ОВ L 40, 1989 г., стр. 27; Специално издание на български език, 2007 г., глава 13, том 9, стр. 18). Директива 95/2 се прилага към добавките, различни от оцветителите и подсладителите, но не се прилага към ензимите, с изключение на посочените в приложенията към тази директива.

6 В съответствие с член 1, параграф 3, буква а) от посочената директива под „консерванти“ се разбират вещества, които удължават срока на съхранение на храните, като ги предпазват от развала, причинена от микроорганизми.

7 Според член 2, параграфи 1 и 4 от Директива 95/2:

„1. Само вещества, изброени в приложения I, III, IV и V, могат да се употребяват в храни за целите, упоменати в член 1, параграф 3 и член 1, параграф 4.

[…]

4. Добавките, изброени в приложения III и IV, могат да се влагат само в храните, посочени в тези приложения, и съгласно условията, определени в тях.

[…]“

8 Приложение III, част A от тази директива посочва условно разрешените консерванти и антиоксиданти като сорбати, бензоати и p-хидроксибензоати. Калиевият сорбат може да се добавя към следните храни:

„[…]

Конфитюри, желета, мармалади с ниско съдържание на захар и подобни продукти, нискокалорични или без захар и други плодови пасти за намазване, *Mermeladas*.

[…]“

9 Приложение III, част Б от посочената директива предвижда, че серният диоксид и различни сулфити могат да бъдат добавени към следните храни:

„[…]

Конфитюр, желе и мармалад, както са определени в Директива 79/693/ЕИО [на Съвета от 24 юли 1979 година за сближаването на законодателствата на държавите членки относно плодовите конфитюри, желета и мармалади, както и пюрето от кестени (ОВ L 205, стр. 5)] (с изключение на конфитюр и желе екстра качество) и други подобни плодови пасти за намазване, включително нискокалорични продукти.

[…]“

10 Пето съображение от Директива 79/693 предвижда, че „нов тип продукти с ниско съдържание на захар се появи наскоро на някои пазари, но промишленото разработване на тези продукти още не е завършило; че оттук следва, като начало, да се даде на държавите членки възможността да включват такива продукти в понятията за конфитюр, желе, мармалад или пюре от кестени; […]“ [неофициален превод].

11 Според член 1 от тази директива тя се прилага по-специално спрямо „конфитюра“ и „конфитюра екстра качество“.

12 В съответствие с член 2 от Директива 79/693 държавите членки предприемат всички полезни мерки, за да могат продуктите, определени в приложение I към тази директива, да се пускат в продажба само ако отговарят на определенията и правилата, предвидени от посочената директива.

13 Съгласно член 3 от Директива 79/693:

„1. Наименованията, установени в приложение I, се запазват за продуктите, които са определени в него и чието съдържание на разтворимо сухо вещество, определено с рефрактометър, е равно или по-високо от 60 %.

2. Държавите членки могат също да разрешат на тяхна територия употребата на наименованията, установени в приложение I за обозначаване на продуктите, които, макар и да са в съответствие с другите разпоредби от настоящата директива с изключение на тези, предписани в приложение III, част Б, показват съдържание на разтворимо сухо вещество по-ниско от 60 %.

[…]“ [неофициален превод]

14 Член 7, параграф 3, буква б) от Директива 79/693 предвижда:

„Етикетирането на продуктите, определени в приложение I, носи също следните задължителни означения:

[…]

б) означението „общо съдържание на захар:… грама за 100 грама“, като указаната цифра представлява определената с рефрактометър стойност за крайния продукт при 20°C, с толеранс от ± 3 % между действителното показание на рефрактометъра и показаната стойност; […]“ [неофициален превод]

15 Приложение I към Директива 79/693 установява определенията на крайните продукти, и по-специално на конфитюра екстра качество и на конфитюра:

„[…]

1. конфитюр екстра качество:

сместа, доведена до разтворима желирана консистенция, от захари и пулпа:

— или само от един вид плодове,

— или от два или повече вида плодове, с изключение на ябълки, круши, сливи с трудно отделящи се костилки, пъпеши, дини, грозде, тикви, краставици и домати.

Количеството на използваната пулпа за производство от 1000 грама краен продукт не е по-малко от:

450 грама — като общо правило,

[…]

2. конфитюр:

сместа, доведена до разтворима желирана консистенция, на захари и пулпа и/или пюре от:

— или само един вид плод,

— или два или повече вида плодове.

Количеството пулпа и/или пюре, използвано за производството на 1000 грама краен продукт, не е по-малко от:

350 грама — като общо правило,

[…]“ [неофициален превод]

16 В съответствие с член 1 от Директива 2001/113, която отменя Директива 79/693, считано от 12 юли 2003 г., Директива 2001/113 се прилага за продуктите, определени в приложение I към нея, с изключение на продуктите, предназначени за производството на фини печива, сладкарски изделия и бисквити.

17 Приложение I към Директива 2001/113 не внася никакво съществено изменение в дадените в приложение I към Директива 79/693 определения на понятията за „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“. Част II от приложение I към Директива 2001/113 предвижда освен това:

„Показателят „сухо вещество“ за продуктите, дефинирани в част I, определен рефрактометрично, изразен в проценти, трябва да бъде не по-малко от 60, с изключение на тези, при които захарите са напълно или частично заменени с подсладители.

Без да се засягат разпоредбите на член 5, параграф 1 от Директива 2000/13/ЕО [на Европейския парламент и на Съвета от 20 март 2000 година за сближаване на законодателствата на държавите членки относно етикетирането, представянето и рекламата на храните (ОВ L 109, стр. 29; Специално издание на български език, 2007 г., глава 15, том 6, стр. 9)], държавите членки обаче могат, с оглед да вземат

под внимание определени конкретни случаи, да разрешат запазените наименования на продуктите, дефинирани в част I, които са със съдържание на разтворимо сухо вещество по-малко от 60 %“.

18 Член 1, параграф 3 от Директива 94/35/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 30 юни 1994 година относно подсладители за влагане в храни (ОВ L 237, стр. 3; Специално издание на български език, 2007 г., глава 13, том 14, стр. 177) гласи:

„3. По смисъла на настоящата директива, „без добавена захар“ и „нискоенергиен“ в колона III на приложението се определят както следва:

— „без добавена захар“: без никакви добавени моно- или дизахариди или някаква друга храна, използвана поради подслаждащите ѝ свойства,

— „нискоенергиен“: с енергийна стойност, намалена най-малко с 30 % в сравнение с оригиналната храна или подобен продукт.“

Национална правна уредба

Германска правна уредба

19 Според член 6 от Кодекса за хранителните продукти, предметите за всекидневна употреба и храните за животни (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs) от 1 септември 2005 г., в редакцията му от 26 април 2006 г. (BGBl. 2006 I, стр. 945):

„Забрана на хранителни добавки

1) Забранява се:

1. при професионално производство или обработка на храни, предназначени за пускане в продажба:

а) употребата на неразрешени хранителни добавки […],

[…]

2. пускането в продажба за професионални цели на храни, произведени или обработени в нарушение на установената в точка 1 забрана, или на храни, които

не съответстват на наредбата, приета на основание член 7, параграф 1 или на параграф 2, точка 1 или 5.“

20 В съответствие със списъци 1 и 2, които се намират в приложение 5, част A от Наредбата за разрешаване на хранителни добавки за технологични цели (Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken) от 29 януари 1998 г. (BGBl. 1998 I, стр. 230) калиевият сорбат е разрешен единствено за „конфитюри, желета и мармалади с ниско съдържание на захар и за подобни продукти, нискокалорични или без захар, и за други плодови пасти за намазване; мармалади“.

21 Според член 4 от Наредбата за конфитюрите и други подобни продукти (Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse) от 23 октомври 2003 г. (BGBl. 2003 I, стр. 2151), храните, чието наименование попада в приложение I към тази наредба, не могат да бъдат пускани в продажба за професионални цели, без да отговарят на предвидените в това приложение условия за производство.

22 Приложение I, част I от посочената наредба определя в съответствие с Директива 2001/113 необходимите изисквания за производство на конфитюри, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“. Част II от това приложение предвижда:

„1. Определените в част I продукти трябва да съдържат разтворимо сухо вещество […], което да съответства на 60 % или повече, с изключение на продуктите, в които захарта е била частично или изцяло заменена от подсладители в съответствие с наредбата за хранителните добавки.

[…]“

Австрийска правна уредба

23 Член 3 от Наредбата на министъра на здравеопазването и жените относно конфитюрите, желетата, мармаладите и пюрето от кестени (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem) от 2004 г., (BGBl. II, № 367/2004) гласи:

„1. Определените в член 1, параграф 1 продукти трябва да съдържат разтворимо сухо вещество […], което да съответства на 60 % или повече, с изключение на продуктите, в които захарта е била частично или изцяло заменена от подсладители. […]

2. Конфитюрите, желетата и мармаладите с ниско съдържание на захар трябва да съдържат по-малко от 60 %, но поне 45 % разтворимо сухо вещество […]; съдържанието от плодове трябва поне да съответства на изискванията, приложими спрямо продуктите от категория екстра качество“.

Спорът по главното производство и преюдициалните въпроси

24 Под наименованието „конфитюр екстра качество“ Darbo пуска в продажба — както в опаковки от 25 грама, така и в големи бидони за производство на фини печива — конфитюри, които съдържат калиев сорбат (E 202) и със съдържание на захар, или на разтворимо сухо вещество, от 58 %.

25 ZBW — ищец в главното производство пред първа инстанция — смята, че разглежданите конфитюри не са били с ниско съдържание на захар и пред Landgericht München иска от Darbo да се въздържа да пуска в продажба в Германия посочените конфитюри, както и да изплати свързаните с официалното му уведомяване разходи.

26 Darbo моли искът да се отхвърли, като посочва, че конфитюрите му са били с ниско съдържание на захар, така че добавянето на калиев сорбат е било разрешено от Директива 95/2. По този начин според Darbo, след като конфитюрите му са законосъобразно пуснати в продажба в Австрия, пускането им в продажба в Германия също е било законосъобразно.

27 С решение от 25 септември 2007 г. Landgericht München уважава искането на ZBW. Darbo оспорва това решение по апелативен ред пред Oberlandesgericht München.

28 Според тази юрисдикция, ако изразът „с ниско съдържание на захар“ по смисъла на приложение III, част A от Директива 95/2 не включва конфитюрите, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“, калиевият сорбат не можел да бъде добавен като консервант в посочените конфитюри. При такова положение Darbo нямал възможността да пуска в продажба конфитюрите си екстра качество нито в Германия, нито в Австрия.

29 Ако, обратно, конфитюрите екстра качество не са изключени от определението за „конфитюри с ниско съдържание на захар“, изходът от делото в главното производство зависел от условията, при които тези конфитюри се считат за характеризиращи се с ниско съдържание на захар. Във връзка с това следвало да се определи дали един такъв израз включва също конфитюри, които съдържат 58 % разтворимо сухо вещество.

30 При тези условия Oberlandesgericht München решава да спре производството и да постави на Съда следните преюдициални въпроси:

„1) Трябва ли изразът „конфитюр с ниско съдържание на захар“ от приложение III, част A от Директива 95/2 […] да се тълкува в смисъл, че обхваща също конфитюри, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“?

2) При утвърдителен отговор на първия въпрос:

а) Как следва да се тълкува освен това изразът „конфитюр с ниско съдържание на захар“ от приложение III, част A от Директива 95/2 […]?

б) По-специално трябва ли този израз да се тълкува в смисъл, че обхваща също конфитюри, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“, които съдържат 58 % разтворимо сухо вещество?

3) При утвърдителен отговор на първия въпрос и на буква б) от втория въпрос:

Трябва ли [раздел II, втора алинея от приложение I] към Директива 2001/113 […] да се тълкува в смисъл, че наименованието „конфитюри екстра качество“ може да се допусне за конфитюри, които съдържат по-малко от 60 % разтворимо сухо вещество, когато квалифицирането им като „конфитюри“ е подчинено на не по-малко стриктни изисквания?“

По преюдициалните въпроси

По първия и втория въпрос

31 С двата си първи въпроса, които следва да се разгледат заедно, запитващата юрисдикция иска по същество да се установи дали понятието за „конфитюри

с ниско съдържание на захар“, посочено в приложение III, част A от Директива 95/2, има предвид конфитюрите, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“ с 58 % съдържание на захар.

32 За да се отговори на поставените въпроси, следва да се определи, първо, дали наименованието „конфитюри“ по смисъла на тази разпоредба включва също продуктите, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“.

33 Директива 95/2 като специфична директива, представляваща част от общата директива по смисъла на член 3 от Директива 89/107, има за цел хармонизирането на законодателствата на държавите членки относно някои хранителни добавки, които могат да бъдат използвани в някои храни, предназначени за консумация от човека.

34 Приложение III от Директива 95/2 посочва консервантите и антиоксидантите, които могат да бъдат разрешени под условие в някои храни. Част A от това приложение предвижда по-специално, че калиевият сорбат не може да бъде добавян към „конфитюри[те], желета[та], мармалади[те] с ниско съдържание на захар и подобни[те] продукти, нискокалорични или без захар и други плодови пасти за намазване, *Mermeladas*“.

35 Текстът на тази разпоредба се позовава на понятието „конфитюри с ниско съдържание на захар“, без обаче да уточнява дали наименованието „конфитюри“ се използва като родово понятие, така че да включва не само квалифицираните като „конфитюри“ продукти, но и тези, които съдържат упоменаването „конфитюри екстра качество“.

36 Тъй като Директива 95/2 не определя наименованието „конфитюри“, необходимо е да се обърнем към Директива 79/693 за сближаването на законодателствата на държавите членки по-специално относно конфитюрите, която намира приложение към момента на фактите по главното производство, за да се определи дали с оглед на тази директива квалифицираните като „конфитюри екстра качество“ продукти могат да са с ниско съдържание на захар.

37 Във връзка с това следва да се уточни, че Директива 2001/113, която отменя Директива 79/693, считано от 12 юли 2003 г., не внася никакво съществено изменение в предвидените в Директива 79/693 определения на понятията за „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“.

38 Член 3, параграф 1 от Директива 79/693 предвижда, че наименованията, установени в приложение I от тази директива, се запазват за продуктите, които са определени в него и чието съдържание на разтворимо сухо вещество, определено с рефрактометър, е равно на или по-високо от 60 %.

39 Освен това в съответствие с параграф 2, първа алинея от посочената разпоредба държавите членки могат да разрешат на тяхна територия употребата на наименованията „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“ за обозначаване на продуктите, които, макар и да са в съответствие с другите разпоредби от посочената директива, са със съдържание на разтворимо сухо вещество по-ниско от 60 %.

40 Както следва от пето съображение от Директива 79/693, чрез това изключение общностният законодател е искал да даде на държавите членки възможността да разпростират към продуктите с ниско съдържание на захар понятията, които се намират в приложение I към нея.

41 Освен това в съответствие с приложение I към тази директива конфитюрът е сместа, доведена до разтворима желирана консистенция, на захари и пулпа и/или пюре от един или повече вида плодове. Това приложение посочва също, че количеството пулпа и/или пюре, използвано за производството на 1000 грама краен продукт, не може да бъде по-малко от 350 грама като общо правило.

42 По смисъла на посоченото приложение конфитюрът екстра качество е сместа, доведена до разтворима желирана консистенция, от захари и пулпа от един или повече вида плодове, с изключение на някои плодове, които не могат да се

смесват. Същото приложение гласи, че количеството използвана пулпа за производството на 1000 грама краен продукт не трябва да бъде по-малко от 450 грама като общо правило.

43 От тези определения следва, че съществуващите разлики между тези две наименования за „конфитюри“ се състоят основно в концентрацията и в количеството на използваната за производството им плодова пулпа.

44 Във връзка с това нищо в разпоредбите на Директива 79/693 не посочва, че квалифицираните като „конфитюри екстра качество“ продукти трябва да са с по-високо съдържание на захар от продуктите, квалифицирани като „конфитюри“, или че само последните могат да са с ниско съдържание на захар.

45 Най-накрая, що се отнася по-специално до Директива 95/2, следва да се посочи, че други разпоредби, предвидени в приложенията към нея, посочват отчетливо и изрично продуктите, квалифицирани като „конфитюри“ или като „конфитюри екстра качество“.

46 Всъщност приложение II към Директива 95/2, което отново посочва храните, в които могат да се използват ограничен брой добавки от приложение I към нея, съдържа два списъка с добавки, които се различават според това дали става въпрос за наименованията „конфитюри“ или „конфитюри екстра качество“ по смисъла на Директива 79/693.

47 Приложение III, част Б от Директива 95/2 относно условното разрешение на серния диоксид и на сулфитите в някои храни посочва „конфитюр[а], желе[то] и мармалад[а], както са определени в Директива 79/693/ЕИО (с изключение на конфитюр и желе екстра качество) и други подобни плодови пасти за намазване, включително нискокалорични продукти“. Тази разпоредба изрично изключва прибавянето на тези добавки към продуктите, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“.

48 От това следва, че като е установил предвидените в приложения II и III, част Б от Директива 95/2 списъци, за да идентифицира, от една страна, храните, в които ограничен брой добавки от приложение I към тази директива могат да бъдат използвани, и от друга страна, консервантите и антиоксидантите като серния диоксид и сулфитите, които са условно разрешени, общностният законодател ясно е разграничил наименованията „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“ по смисъла на Директива 79/693.

49 Приложение III, част A от Директива 95/2 обаче разрешава добавянето на консервантите като калиевия сорбат единствено в конфитюрите с ниско съдържание на захар, без да дава допълнителни указания, що се отнася до тяхната квалифициране.

50 При тези условия от предходните съображения следва, че наименованието „конфитюри“ по смисъла на приложение III, част A от Директива 95/2 се използва като родово понятие и включва както продуктите, квалифицирани като „конфитюри“, така и тези с наименованието „конфитюри екстра качество“.

51 Второ, следва да се разгледа дали конфитюри екстра качество като пуснатите в продажба от Darbo, които съдържат 58 % захар, могат да бъдат квалифицирани като „конфитюри с ниско съдържание на захар“ по смисъла на приложение III, част A от Директива 95/2.

52 Във връзка с това следва да се посочи най-напред, че макар тази разпоредба да не посочва никакъв праг, под който даден конфитюр може да се счита за имащ ниско съдържание на захар, буквалното тълкуване на този израз налага значително намаляване на съдържанието на захар в сравнение с дадено референтно съдържание. Всъщност посочената разпоредба въвежда прилагателното „ниско“, за да квалифицира съдържанието на захар, необходимо за конфитюрите за целите на такова добавяне.

53 В писменото си становище германското правителство смята, че Директива 95/2 използва по напълно равностоен начин понятията „с ниско съдържание на захар“ и „нискоенергиен“. Поради това същото правителство препраща към определението на понятието „нискоенергиен“ по смисъла на член 1, параграф 3 от Директива 94/35, според което това понятие изисква намаление най-малко с 30 % в сравнение с оригиналната храна или с подобен продукт.

54 Във връзка с това е достатъчно да се посочи, че в съответствие с различните приложения към Директива 95/2 тези две понятия квалифицират различни продукти, а именно, от една страна, конфитюрите, и от друга страна, подобните на конфитюрите продукти. От това следва, че общностният законодател не е приел тези две понятия за абсолютно равностойни и че понятието „с ниско съдържание на захар“ не предполага непременно намаление от 30 % в сравнение с дадена референтна стойност.

55 Във всеки случай, както правилно посочва Комисията в съдебното заседание, от буквално тълкуване на тези две понятия следва, че за целите на добавянето на консерванта калиев сорбат те изискват значително намаляване на съдържанието на захар в конфитюрите или на енергийната стойност на подобните на тях продукти.

56 По-нататък следва да се посочи, че в съответствие с член 1, параграф 3 от Директива 95/2 консервантите са вещества, които удължават срока на съхранение на храните, като ги предпазват от развала, причинена от микроорганизми.

57 Според научните и технологични критерии, въз основа на които е приета Директива 95/2, технологичната необходимост от прибавяне на консервант като калиевия сорбат в конфитюрите възниква единствено за тези с ниско съдържание на захар, тъй като количеството захар, което те съдържат, не е достатъчно, за да се осигури консервирането им.

58 Според второ съображение от Директива 95/2 обаче най-важното съображение относно всички правила, свързани с добавките в храните и техните условия на употреба, би следвало да бъде необходимостта от защита на потребителя.

59 Така в съответствие с член 2, параграф 1 от Директива 95/2 само веществата, изброени в приложения I, III, IV и V, могат да се употребяват в храните за целите, упоменати в член 1, параграфи 3 и 4 от тази директива.

60 Във връзка с това Съдът е приел, че технологичната необходимост е тясно свързана с преценката на необходимото за защитата на общественото здраве. Всъщност при липса на технологична необходимост, която да обоснове използването на добавка, няма никаква причина да се поема потенциалният риск за здравето, произтичащ от разрешението за използване на тази добавка (вж. Решение на Съда от 20 март 2003 г. по дело Дания/Комисия, C-3/00, Recueil, стр. I-2643, точка 82).

61 Една такава цел за защита на общественото здраве изисква следователно да се ограничи използването в храните на тези хранителни добавки, и по-специално на консервантите като калиевия сорбат до определена технологична необходимост. Във връзка с това приложение III, част A от Директива 95/2 изисква значително намаляване на съдържанието на захар в конфитюрите, за да се удовлетвори чрез добавянето на калиевия сорбат една технологична необходимост от консервиране.

62 В конкретния случай, след като референтната стойност за съдържанието на захар в конфитюрите е била определена на 60 % от Директива 79/693, квалифицираните като „конфитюри екстра качество“ продукти като разглежданите в главното производство, които съдържат 58 % захар, имат съдържание на захар, което е само много слабо намалено в сравнение с тази референтна стойност от 60 %.

63 Необходимо е най-накрая да се добави, както посочва френското правителство в съдебното заседание, че член 7, параграф 3, буква б) от Директива 79/693

предвижда, че етикетирането на продуктите, определени в приложение I към тази директива, сред които са квалифицираните като „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“, трябва да съдържа задължителното упоменаване „общо съдържание на захар:... грама за 100 грама“, с толеранс от ± 3 % между действителното показание на рефрактометъра и показаната стойност.

64 По този начин общностният законодател е признал, че отклонение с до 3 пункта над или под референтна стойност от 60 % не е от естество да промени значително съдържанието на захар в продуктите, квалифицирани като „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“. В конкретния случай конфитюр екстра качество, чието съдържание на захар е от 58 %, остава в границите на предвидения от общностния законодател толеранс при упоменаването на съдържанието на захар върху етикетите на разглежданите продукти.

65 Следователно с оглед на съдържанието на приложение III, част А от Директива 95/2, както и с оглед на предвидените в тази директива технологична необходимост, която се изисква за прибавянето на консервантите, и на целта за защита на общественото здраве, тази разпоредба няма предвид такива конфитюри.

66 Необходимо е следователно на първия и втория въпрос да се отговори, че понятието за „конфитюри с ниско съдържание на захар“, посочено в приложение III, част А от Директива 95/2, включва конфитюри, квалифицирани като „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“, чието съдържание на захар е значително намалено в сравнение с референтната стойност от 60 %. Продукти, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“, чието съдържание на захар е 58 %, не могат да се считат за имащи ниско съдържание на захар по смисъла на тази разпоредба.

67 Предвид отговора на първия и втория въпрос не е необходимо да се отговаря на третия въпрос, поставен от запитващата юрисдикция.

По съдебните разноски

68 С оглед на обстоятелството, че за страните по главното производство настоящото дело представлява отклонение от обичайния ход на производството пред запитващата юрисдикция, последната следва да се произнесе по съдебните разноски. Разходите, направени за представяне на становища пред Съда, различни от тези на посочените страни, не подлежат на възстановяване.

По изложените съображения Съдът (четвърти състав) реши:

Понятието за „конфитюри с ниско съдържание на захар“, посочено в приложение III, част A от Директива 95/2/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 20 февруари 1995 година относно добавките в храни, различни от оцветители и подсладители, изменена с Директива 98/72/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 15 октомври 1998 година, включва конфитюри, квалифицирани като „конфитюри“ и „конфитюри екстра качество“, чието съдържание на захар е значително намалено в сравнение с референтната стойност от 60 %. Продукти, квалифицирани като „конфитюри екстра качество“, чието съдържание на захар е 58 %, не могат да се считат за имащи ниско съдържание на захар по смисъла на тази разпоредба.

Подписи