Sammlung der Rechtsprechung

URTEIL DES GERICHTSHOFS (Achte Kammer)

28. April 2016*

„Vorlage zur Vorabentscheidung — Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 — Gemeinsamer Zolltarif — Tarifierung — Kombinierte Nomenklatur — Unterpositionen 1517 90 91 und 1518 00 31 — Flüssige, native, nicht volatile Pflanzenmischung, bestehend aus Rapsöl (88 %) und Sonnenblumenöl (12 %)“

In der Rechtssache C-233/15

betreffend ein Vorabentscheidungsersuchen nach Art. 267 AEUV, eingereicht von der Administratīvā apgabaltiesa (regionales Verwaltungsgericht, Lettland) mit Beschluss vom 13. Mai 2015, beim Gerichtshof eingegangen am 21. Mai 2015, in dem Verfahren

**SIA „Oniors Bio“**

gegen

**Valsts ieņēmumu dienests**

erlässt

DER GERICHTSHOF (Achte Kammer)

unter Mitwirkung des Kammerpräsidenten D. Šváby sowie der Richter M. Safjan und M. Vilaras (Berichterstatter),

Generalanwalt: N. Wahl,

Kanzler: A. Calot Escobar,

aufgrund des schriftlichen Verfahrens,

unter Berücksichtigung der Erklärungen

— der lettischen Regierung, vertreten durch I. Kalniņš und G. Bambāne als Bevollmächtigte,

— der Europäischen Kommission, vertreten durch A. Sauka und A. Caeiros als Bevollmächtigte,

aufgrund des nach Anhörung des Generalanwalts ergangenen Beschlusses, ohne Schlussanträge über die Rechtssache zu entscheiden,

folgendes

* Verfahrenssprache: Lettisch.

## Urteil

1 Das Vorabentscheidungsersuchen betrifft die Auslegung der Unterpositionen 1517 90 91 und 1518 00 31 der Kombinierten Nomenklatur in Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256, S. 1) in der sich aus der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1006/2011 der Kommission vom 27. September 2011 (ABl. L 282, S. 1) ergebenden Fassung (im Folgenden: KN).

2 Es ergeht im Rahmen eines Rechtsstreits zwischen der SIA „Oniors Bio“ (im Folgenden: Oniors Bio) und dem Valsts ieņēmumu dienests (lettische Steuerverwaltung, im Folgenden: VID) über die zolltarifliche Einreihung einer Mischung von flüssigen, fetten pflanzlichen Ölen, roh (88 % Rapsöl und 12 % Sonnenblumenöl), in die KN.

### Rechtlicher Rahmen

#### *Die KN und das HS*

3 Die Tarifierung von Waren, die in die Europäische Union eingeführt werden, richtet sich nach der KN. Diese beruht auf dem Harmonisierten System zur Bezeichnung und Codierung der Waren (im Folgenden: HS), das durch den Rat für die Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Zollwesens, jetzt Weltzollorganisation (WZO), der durch das am 15. Dezember 1950 in Brüssel unterzeichnete Abkommen zur Gründung dieses Rates errichtet worden war, erarbeitet wurde. Das HS wurde durch das am 14. Juni 1983 in Brüssel geschlossene und mit seinem Änderungsprotokoll vom 24. Juni 1986 durch den Beschluss 87/369/EWG des Rates vom 7. April 1987 (ABl. L 198, S. 1) im Namen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft genehmigte Internationale Übereinkommen über das Harmonisierte System zur Bezeichnung und Codierung der Waren errichtet. Die KN übernimmt die Positionen und sechsstelligen Unterpositionen des HS, die siebte und die achte Stelle bilden eigene Unterteilungen.

4 Nach Art. 12 der Verordnung Nr. 2658/87 veröffentlicht die Europäische Kommission jedes Jahr in Form einer Verordnung die vollständige Fassung der KN zusammen mit den entsprechenden autonomen und vertragsmäßigen Zollsätzen des Gemeinsamen Zolltarifs, wie sie sich aus den vom Rat der Europäischen Union oder von der Kommission beschlossenen Maßnahmen ergeben. Diese Verordnung wird spätestens bis zum 31. Oktober im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht und gilt ab dem 1. Januar des darauffolgenden Jahres.

5 Die auf den Sachverhalt des Ausgangsverfahrens anwendbare Fassung der KN ist nach den dem Gerichtshof vorliegenden Akten jene, die sich auf das Jahr 2012 bezieht und sich aus der Verordnung Nr. 1006/2011 ergibt.

6 Teil I der KN enthält eine Zusammenstellung einführender Vorschriften. In Titel I dieses Teils, der die Allgemeinen Vorschriften enthält, bestimmt Abschnitt A („Allgemeine Vorschriften für die Auslegung der Kombinierten Nomenklatur“):

„Für die Einreihung von Waren in die [KN] gelten folgende Grundsätze:

1. Die Überschriften der Abschnitte, Kapitel und Teilkapitel sind nur Hinweise. Maßgebend für die Einreihung sind der Wortlaut der Positionen und der Anmerkungen zu den Abschnitten oder Kapiteln …“

7 Teil II der KN umfasst einen Abschnitt III („Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Erzeugnisse ihrer Spaltung; genießbare verarbeitete Fette; Wachse tierischen und pflanzlichen Ursprungs“). Dieser Abschnitt enthält ein Kapitel 15 mit identischer Überschrift.

8 Dieses Kapitel 15 umfasst u. a. folgende Tarifpositionen und -unterpositionen:

„1516 – Tierische und pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen, ganz oder teilweise hydriert, umgeestert, wiederverestert oder elaidiniert, auch raffiniert, jedoch nicht weiterverarbeitet.

…

1517 – Margarine; genießbare Mischungen und Zubereitungen von tierischen oder pflanzlichen Fetten und Ölen sowie von Fraktionen verschiedener Fette und Öle dieses Kapitels, ausgenommen genießbare Fette und Öle sowie deren Fraktionen der Position 1516:

…

1517 90 91 – – – Mischungen von flüssigen, fetten pflanzlichen Ölen“.

9 Die Position 1518 der KN ist wie folgt unterteilt:

„1518 00 Tierische und pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen, gekocht, oxidiert, dehydratisiert, geschwefelt, geblasen, durch Hitze im Vakuum oder in inertem Gas polymerisiert oder anders chemisch modifiziert, ausgenommen Waren der Position 1516; ungenießbare Mischungen und Zubereitungen von tierischen oder pflanzlichen Fetten und Ölen sowie von Fraktionen verschiedener Fette und Öle dieses Kapitels, anderweit weder genannt noch inbegriffen:

1518 00 10 – Linoxyn

– Mischungen von flüssigen, fetten pflanzlichen Ölen, zu technischen oder industriellen Zwecken, ausgenommen zum Herstellen von Lebensmitteln:

1518 00 31 – – roh

…“

10 In Anmerkung 3 zu Kapitel 15 der KN heißt es:

„Zu Position 1518 gehören nicht Fette und Öle sowie deren Fraktionen, die lediglich denaturiert worden sind. Diese bleiben in der Position, zu der die entsprechenden nicht denaturierten Fette und Öle sowie deren Fraktionen gehören.“

11 Die Erläuterungen zum HS werden in der WZO gemäß den Bestimmungen des Internationalen Übereinkommens über das HS vom 14. Juni 1983 ausgearbeitet und in den zwei Amtssprachen der WZO, nämlich Französisch und Englisch, veröffentlicht. Die Erläuterung des HS zu Kapitel 15 führt insbesondere Folgendes aus:

„Der Begriff ‚Fette und Öle sowie deren Fraktionen, die lediglich denaturiert worden sind‘ in der Anmerkung 3 zu diesem Kapitel bezieht sich auf Fette und Öle sowie deren Fraktionen, die mit einem Denaturierungsmittel wie Fischöl, Phenol, Mineralöl, Terpentinöl, Toluol, Methylsalicylat (Wintergrünöl) oder Rosmarinöl versetzt worden sind, um sie für den menschlichen Verzehr ungenießbar zu machen. Diese Stoffe werden in geringen Mengen (im Allgemeinen nicht mehr als

1 %) zugesetzt und bewirken, dass die Fette und Öle sowie deren Fraktionen z. B. ranzig, sauer, stechend oder bitter werden. Die Anmerkung 3 zu diesem Kapitel gilt jedoch nicht für denaturierte Mischungen und Zubereitungen von Fetten und Ölen sowie deren Fraktionen (Position 1518).“

*Zollkodex*

12 Art. 13 der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 des Rates vom 12. Oktober 1992 zur Festlegung des Zollkodex der Gemeinschaften (ABl. L 302, S. 1) in der durch die Verordnung (EG) Nr. 648/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. April 2005 (ABl. L 117, S. 13) geänderten Fassung (im Folgenden: Zollkodex) sieht vor:

„(1) Die Zollbehörden können unter den im geltenden Recht festgelegten Voraussetzungen alle Kontrollen durchführen, die sie für erforderlich halten, um die ordnungsgemäße Anwendung der zollrechtlichen und sonstigen Vorschriften über den Eingang, den Ausgang, den Versand, die Beförderung und die besondere Verwendung von Waren, die zwischen dem Zollgebiet der Gemeinschaft und Drittländern befördert werden, sowie über das Vorhandensein von Waren ohne Gemeinschaftsstatus zu gewährleisten. Zollkontrollen können im Interesse der ordnungsgemäßen Anwendung des Gemeinschaftsrechts in einem Drittland durchgeführt werden, wenn das in einer internationalen Übereinkunft vorgesehen ist.

…

(3) Führen andere Behörden als die Zollbehörden Kontrollen durch, so nehmen sie diese Kontrollen in enger Koordinierung mit den Zollbehörden – nach Möglichkeit zur gleichen Zeit und am gleichen Ort – vor.

…“

13 Art. 62 des Zollkodex bestimmt:

„(1) Die schriftlichen Zollanmeldungen sind auf einem Vordruck abzugeben, der dem amtlichen Muster entspricht. Sie müssen unterzeichnet werden und alle Angaben enthalten, die zur Anwendung der Vorschriften über das Zollverfahren, zu dem die Waren angemeldet werden, erforderlich sind.

(2) Den Anmeldungen sind alle Unterlagen beizufügen, deren Vorlage zur Anwendung der Vorschriften über das Zollverfahren, zu dem die Waren angemeldet werden, erforderlich ist.“

14 Art. 68 des Zollkodex lautet:

„Die Zollbehörden können zwecks Überprüfung der von ihnen angenommenen Anmeldungen

a) die Unterlagen prüfen; geprüft werden können die Anmeldung und die dieser beigefügten Unterlagen. Die Zollbehörden können vom Anmelder verlangen, dass er ihnen weitere Unterlagen zur Nachprüfung der Richtigkeit der Angaben in der Anmeldung vorlegt;

b) eine Zollbeschau vornehmen, gegebenenfalls mit Entnahme von Mustern oder Proben zum Zweck einer Analyse oder eingehenden Prüfung.“

15 Art. 71 des Zollkodex bestimmt:

„(1) Die Ergebnisse der Überprüfung der Anmeldung werden der Anwendung der Vorschriften über das Zollverfahren, zu dem die Waren angemeldet worden sind, zugrunde gelegt.

(2) Findet keine Überprüfung der Anmeldung statt, so werden die darin enthaltenen Angaben für die Anwendung des Absatzes 1 zugrunde gelegt."

*Verordnung (EG) Nr. 178/2002*

16 Art. 1 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31, S. 1) bestimmt:

„Diese Verordnung schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung der Vielfalt des Nahrungsmittelangebots, einschließlich traditioneller Erzeugnisse, wobei ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts gewährleistet wird. In ihr werden einheitliche Grundsätze und Zuständigkeiten, die Voraussetzungen für die Schaffung eines tragfähigen wissenschaftlichen Fundaments und effiziente organisatorische Strukturen und Verfahren zur Untermauerung der Entscheidungsfindung in Fragen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit festgelegt."

17 Nach Art. 2 Abs. 1 der Verordnung Nr. 178/2002 sind im Sinne dieser Verordnung „Lebensmittel" alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

18 Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002 lautet:

„(1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie

a) gesundheitsschädlich sind,

b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind."

**Ausgangsverfahren und Vorlagefragen**

19 Am 16. März 2012 reichte Oniors Bio beim VID zwei Anmeldungen zur Überführung bestimmter in Weißrussland hergestellter Mengen einer Mischung von flüssigen, fetten pflanzlichen Ölen, roh, bestehend aus 88 % Rapsöl und 12 % Sonnenblumenöl, in den zollrechtlich freien Verkehr ein. In diesen Anmeldungen reihte Oniors Bio die fragliche Ware in die Unterposition 1518 00 31 der KN ein.

20 Dem Vorlagebeschluss ist zu entnehmen, dass die von Oniors Bio eingeführte Ware nach Herstellerangaben nicht für die Verwendung in Lebensmitteln, sondern nur für technische Zwecke bestimmt war. Aufgrund des bei der Herstellung der betreffenden Ölmischung verwendeten technologischen Verfahrens könne man nämlich nicht ausschließen, dass das Enderzeugnis schädliche Stoffe, insbesondere Toluol, ein Vergällungsmittel, enthalte.

21 Oniors Bio legte dem VID auch ein Gutachten der Zertifizierungsstelle Lettlands (Latvijas Sertifikācijas Centrs) vor, aus dem sich ergab, dass die fragliche Ware 1,4 % Toluol enthielt, was sie für den Verzehr ungeeignet machte. Das vorlegende Gericht gibt zudem an, dass die Verwendung dieser Ware für die Herstellung von Lebensmitteln nicht erlaubt gewesen sei. Schließlich liegt dem vorlegenden Gericht

nach eigenen Angaben kein Beweismittel vor, das zumindest indirekt auf ein etwaiges betrügerisches Vorgehen oder eine betrügerische Absicht des Herstellers und von Oniors Bio zur Umgehung der Zahlung der von ihnen zu entrichtenden Zölle und Abgaben hinweisen könne.

22 Nach Prüfung der eingeführten Ware und nach Auswertung der entnommenen Stichproben war der VID in zwei Stellungnahmen vom 27. März 2012 der Ansicht, dass sie in die Unterposition 1517 90 91 der KN einzureihen sei. Auf der Grundlage dieser Stellungnahmen erließ der VID am 29. März 2012 zwei Entscheidungen, mit denen die Zölle und der Mehrwertsteuerbetrag, die von Oniors Bio gefordert wurden, erhöht wurden.

23 Oniors Bio legte bei der Generaldirektorin des VID gegen die oben genannten Entscheidungen Einspruch ein. Nachdem dieser zurückgewiesen worden war, erhob Oniors Bio Klage gegen diese Entscheidungen bei der Administratīvā rajona tiesa (Bezirksverwaltungsgericht). Diese Klage wurde mit Urteil vom 7. Mai 2013 abgewiesen.

24 Oniors Bio legte gegen dieses Urteil beim vorlegenden Gericht Berufung ein.

25 Dieses Gericht weist darauf hin, dass es zur umfassenderen Klärung des Sachverhalts die Lebensmittel- und Veterinärbehörde (Pārtikas un veterinārais dienests, im Folgenden: PVD) aufgefordert habe, sich am Verfahren zu beteiligen, um im Rahmen ihrer Zuständigkeit ihre Stellungnahme zu den in der vor diesem Gericht anhängigen Rechtssache aufgeworfenen Fragen abzugeben. In seiner Stellungnahme stützte sich der PVD auf die Angaben des Herstellers der fraglichen Ware und auf die Begleitdokumente dieser Ware, um zu dem Ergebnis zu kommen, dass es sich nicht um eine für die Verwendung in Lebensmitteln oder die Lebensmittelherstellung bestimmte Ware handele und dass sie nicht für solche Zwecke verwendet werden dürfe.

26 Nach Ansicht des vorlegenden Gerichts wirft die Einreihung der von Oniors Bio eingeführten Ölmischung in die Unterposition 1517 90 91 der KN im Hinblick auf die vom Hersteller der Ware gemachten Angaben und auf die von der Zertifizierungsstelle Lettlands und dem PVD abgegebenen Stellungnahmen vernünftige Zweifel auf. Seiner Auffassung nach rühren diese Zweifel zum einen daher, dass im hier fraglichen Sachverhalt nicht wie in dem Fall, der dem Urteil Evroetil (C-503/10, EU:C:2011:872) zugrunde lag, eine spezifische Maßnahme getroffen worden sei, um die betreffende Ware auf unumkehrbare Weise für die Verwendung in Lebensmitteln ungeeignet zu machen, indem Vergällungsmittel oder andere schädliche Stoffe beigegeben worden wären. Zum anderen werfe die Tatsache, dass der VID keine schädlichen Stoffe in den aus der eingeführten Ware entnommenen Stichproben festgestellt habe, zusätzliche Zweifel an der richtigen Einreihung der fraglichen Ware auf.

27 Unter diesen Umständen hat die Administratīvā apgabaltiesa (regionales Verwaltungsgericht) beschlossen, das Verfahren auszusetzen und dem Gerichtshof folgende Fragen zur Vorabentscheidung vorzulegen:

1. Sind Erzeugnisse, bei denen die Auswertung von Stichproben aus verschiedenen Warenpartien keinen Nachweis für das Vorliegen von Vergällungsmitteln oder anderen schädlichen Stoffen erbracht hat, welche sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet machen, die aber nach den Angaben des Herstellers nicht als Lebensmittel (Lebensmittelherstellung und Lebensmittelkette) verwendet werden können, da wegen der Merkmale des Herstellungsprozesses der Ware das Vorliegen schädlicher Stoffe in dem Erzeugnis nicht ausgeschlossen werden kann, allgemein in die KN-Positionen für andere Erzeugnisse als Lebensmittel oder vielmehr allgemein in eine der KN-Positionen für Lebensmittelerzeugnisse einzureihen?

2. Welchen Kriterien ist bei der Auslegung der Begriffe „Lebensmittelerzeugnis“ und „anderes Erzeugnis als Lebensmittel“ für den Zweck, die KN-Positionen anzuwenden, eine größere Bedeutung beizumessen?

3. Kann für den Zweck, die KN-Positionen anzuwenden und die Ware einzureihen, der Verwendungszweck des Erzeugnisses ein objektives Einreihungskriterium darstellen?

4. Kann für den Zweck, die KN-Positionen anzuwenden, die Stellungnahme der zuständigen Behörde eines Mitgliedstaats der Europäischen Union, nach der die eingeführte Ware gemäß dem Lebensmittelrecht der Europäischen Union und des betreffenden Mitgliedstaats nicht in der Lebensmittelkette verwendet werden darf, weil sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist, als Kriterium für die Einreihung der Waren bei der Auslegung des Begriffs „anderes Erzeugnis als Lebensmittel“ verwendet werden?

5. Können für den Zweck, die KN-Positionen anzuwenden, die Angaben des Herstellers zum technologischen Herstellungsprozess der Ware, aufgrund dessen das Vorliegen schädlicher Stoffe in dem Erzeugnis nicht ausgeschlossen werden kann, als Kriterium für die Einreihung der Waren bei der Auslegung des Begriffs „anderes Erzeugnis als Lebensmittel“ verwendet werden?

6. Welche physikalisch-chemischen Eigenschaften der einzureihenden Ware sind für die Zwecke der richtigen Auslegung und Anwendung der KN-Unterpositionen 1518 00 31 und 1517 90 91 der KN die wichtigeren?

7. Ist eine Ware mit physikalisch-chemischen Eigenschaften, wie sie im vorliegenden Fall festgestellt wurden, allgemein in die KN-Unterposition 1518 00 31 der KN einzureihen?

## Zu den Vorlagefragen

28 Vorab ist zum einen festzustellen, dass es in einem Vorabentscheidungsverfahren auf dem Gebiet der zolltariflichen Einreihung in erster Linie Aufgabe des Gerichtshofs ist, dem nationalen Gericht die Kriterien aufzuzeigen, anhand deren es die betreffenden Waren richtig in die KN einreihen kann, nicht aber, diese Einreihung selbst vorzunehmen, zumal er nicht immer über die hierfür erforderlichen Angaben verfügt. Das nationale Gericht ist hierzu offensichtlich jedenfalls besser in der Lage (Urteil Lukoyl Neftohim Burgas, C-330/13, EU:C:2014:1757, Rn. 27 und die dort angeführte Rechtsprechung).

29 Es wird daher Sache des vorlegenden Gerichts sein, die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Erzeugnisse anhand der Antworten einzureihen, die der Gerichtshof auf die ihm vorgelegten Fragen gibt.

30 Zum anderen ist es nach ständiger Rechtsprechung im Rahmen des durch Art. 267 AEUV eingeführten Verfahrens der Zusammenarbeit zwischen den nationalen Gerichten und dem Gerichtshof Aufgabe des Gerichtshofs, dem nationalen Gericht eine für die Entscheidung des bei diesem anhängigen Rechtsstreits sachdienliche Antwort zu geben. Hierzu hat er die ihm vorgelegten Fragen gegebenenfalls umzuformulieren (Urteil Lukoyl Neftohim Burgas, C-330/13, EU:C:2014:1757, Rn. 29 und die dort angeführte Rechtsprechung).

31 Im vorliegenden Fall ist dem Vorlagebeschluss zu entnehmen, dass das vorlegende Gericht mit seinen sieben Fragen, die zusammen zu prüfen sind, wissen möchte, ob die KN dahin auszulegen ist, dass für die Entscheidung darüber, ob eine Pflanzenölmischung wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehende als genießbare Pflanzenölmischung in die Unterposition 1517 90 91 der KN oder als ungenießbare Pflanzenölmischung in die Unterposition 1518 00 31 der KN einzureihen ist, folgende Gesichtspunkte zu berücksichtigen sind:

— die Auswertung von Stichproben aus einigen Partien der fraglichen Ware, wenn sie keinen Nachweis für das Vorliegen von Vergällungsmitteln oder anderen schädlichen Stoffen erbracht hat, welche die betreffende Ware für den menschlichen Verzehr ungeeignet machen;

— die Angaben des Herstellers der Ware, wonach diese nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sei, da wegen des für ihre Herstellung verwendeten technologischen Verfahrens in ihr das Vorliegen von schädlichen Stoffen, insbesondere Toluol, nicht ausgeschlossen werden könne;

— der Verwendungszweck der fraglichen Ware;

— die Stellungnahme der zuständigen Lebensmittelbehörde eines Mitgliedstaats, wonach die eingeführte Ware nach den Vorschriften der Union und des Mitgliedstaats für den menschlichen Verzehr ungeeignet sei;

— die Herstellungsverfahren der Ware;

— die physikalisch-chemischen Eigenschaften der fraglichen Ware.

32 Insoweit ist auf die ständige Rechtsprechung hinzuweisen, wonach im Interesse der Rechtssicherheit und der leichten Nachprüfbarkeit das entscheidende Kriterium für die zolltarifliche Einreihung von Waren allgemein in deren objektiven Merkmalen und Eigenschaften zu suchen ist, wie sie im Wortlaut der KN-Position und der Anmerkungen zu den Abschnitten oder Kapiteln festgelegt sind (Urteil Delphi Deutschland, C-423/10, EU:C:2011:315, Rn. 23 und die dort angeführte Rechtsprechung).

33 Nach ebenfalls ständiger Rechtsprechung kann der Verwendungszweck einer Ware ein objektives Tarifierungskriterium sein, sofern er der Ware innewohnt, was sich anhand der objektiven Merkmale und Eigenschaften der Ware beurteilen lässt (vgl. Urteile Agroferm, C-568/11, EU:C:2013:407, Rn. 41, und Oliver Medical, C-547/13, EU:C:2015:139, Rn. 47). Im Übrigen ist der Verwendungszweck des Erzeugnisses nur dann ein erhebliches Kriterium, wenn die Tarifierung nicht allein auf der Grundlage der objektiven Merkmale und Eigenschaften des Erzeugnisses erfolgen kann (Urteil Skoma-Lux, C-339/09, EU:C:2010:781, Rn. 47).

34 Den beim Gerichtshof eingereichten Akten ist zu entnehmen, dass die im Ausgangsverfahren in Rede stehende Ware eine Mischung von flüssigen, fetten pflanzlichen Ölen, roh, bestehend aus 88 % Rapsöl und 12 % Sonnenblumenöl ist. Den Angaben ihres Herstellers zufolge ist diese Mischung nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt, da wegen des für ihre Herstellung verwendeten technologischen Verfahrens das Vorliegen von schädlichen Stoffen, insbesondere Toluol, nicht ausgeschlossen werden könne.

35 Wie sich aus ihrem Wortlaut ergibt, fallen unter die Position 1517 der KN neben „Margarine“ ferner „genießbare Mischungen und Zubereitungen von tierischen oder pflanzlichen Fetten und Ölen sowie von Fraktionen verschiedener Fette und Öle dieses Kapitels, ausgenommen genießbare Fette und Öle sowie deren Fraktionen der Positionen 1516“.

36 Die Position 1518 der KN umfasst ihrem Wortlaut nach „tierische und pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen, gekocht, oxidiert, dehydratisiert, geschwefelt, geblasen, durch Hitze im Vakuum oder in inertem Gas polymerisiert oder anders chemisch modifiziert, ausgenommen Waren der Position 1516“ sowie „ungenießbare Mischungen und Zubereitungen von tierischen oder pflanzlichen Fetten und Ölen sowie von Fraktionen verschiedener Fette und Öle dieses Kapitels, anderweit weder genannt noch inbegriffen“.

37 Da die im Ausgangsverfahren in Rede stehende Raps- und Sonnenblumenölmischung nicht unter die Position 1516 der KN fällt, weil sie nicht aus tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen sowie deren Fraktionen, ganz oder teilweise hydriert, umgeestert, wiederverestert oder elaidiniert, auch raffiniert, jedoch nicht weiterverarbeitet, besteht, ergibt sich der Schluss, dass sie entweder zur KN-Position 1517 oder zur KN-Position 1518 gehört, weil diese beiden Positionen Pflanzenölmischungen aufführen, wobei ihre Einreihung letztlich, wie in Rn. 34 des vorliegenden Urteils ausgeführt, von der

Frage abhängt, ob es sich um eine genießbare oder eine ungenießbare Mischung handelt. Kapitel 15 der KN grenzt nämlich – ebenso wie Kapitel 15 des HS – die unter die Position 1517 der KN fallenden genießbaren Pflanzenölmischungen gegen die ungenießbaren Pflanzenölmischungen ab, die zur Position 1518 der KN gehören.

38 Insoweit ist auf die Präzisierung in Anmerkung 3 zu Kapitel 15 der KN hinzuweisen, die den Wortlaut von Anmerkung 3 zu Kapitel 15 des HS übernimmt und wonach zur Position 1518 der KN „nicht Fette und Öle sowie deren Fraktionen [gehören], die lediglich denaturiert worden sind. Diese bleiben in der Position, zu der die entsprechenden nicht denaturierten Fette und Öle sowie deren Fraktionen gehören“. In der Erläuterung des HS zu Kapitel 15 heißt es zum einen, dass sich der Begriff „Fette und Öle sowie deren Fraktionen, die lediglich denaturiert worden sind“ in dieser Anmerkung 3 auf „Fette und Öle sowie deren Fraktionen [bezieht], die mit einem Denaturierungsmittel wie … [u. a. Toluol] versetzt worden sind, um sie für den menschlichen Verzehr ungenießbar zu machen“. Im letzten Satz dieser Erläuterung wird zum anderen ausgeführt, dass Anmerkung 3 zu Kapitel 15 des HS nicht für denaturierte Mischungen und Zubereitungen von Fetten und Ölen gilt.

39 Aus den vorstehenden Erwägungen ergibt sich, dass es für die Einstufung einer Pflanzenölmischung wie der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden als „ungenießbar“ und deren Einreihung in die Unterposition 1518 00 31 der KN nicht unbedingt erforderlich ist, dass sie durch eine spezifische Maßnahme im Laufe ihres Herstellungsverfahrens auf unumkehrbare Weise für die Verwendung in Lebensmitteln ungeeignet gemacht wurde. Es reicht aus, dass sie von ihren objektiven Merkmalen und Eigenschaften sowie von dem daraus abgeleiteten Verwendungszweck her zu den ungenießbaren Mischungen gehört.

40 Insoweit kann zunächst das vom vorlegenden Gericht erwähnte Urteil Evroetil (C-503/10, EU:C:2011:872) an dieser Feststellung nichts ändern. Jene Rechtssache betraf nämlich den Begriff der „Denaturierung“ und nicht die Unterscheidung zwischen genießbaren und ungenießbaren Mischungen. In dieser Rechtssache ist der Gerichtshof zu dem Ergebnis gelangt, dass ein Erzeugnis, das nicht in einem der in der anwendbaren Vorschrift vorgesehenen Verfahren denaturiert worden ist, nicht von der in dieser Rechtssache in Rede stehenden Verbrauchsteuer befreit werden konnte, obwohl dieses Erzeugnis Stoffe enthalten sollte, die es zum menschlichen Genuss ungeeignet machen (vgl. in diesem Sinne Urteil Evroetil, C-503/10, EU:C:2011:872, Rn. 66). Im vorliegenden Fall umfasst der Wortlaut der Unterposition 1518 00 31 der KN aber nicht nur die nach bestimmten Methoden denaturierten Pflanzenölmischungen, sondern ungenießbare Pflanzenölmischungen im Allgemeinen.

41 Des Weiteren ist in Bezug auf die Unterscheidung zwischen einer genießbaren Pflanzenölmischung, die in die Unterposition 1517 90 91 der KN eingereiht werden kann, und einer ungenießbaren Pflanzenölmischung, die zur Unterposition 1518 00 31 der KN gehört, darauf hinzuweisen, dass diese Unterscheidung, wie in Rn. 37 des vorliegenden Urteils ausgeführt, auf dem Verwendungszweck dieser Mischung beruht, d. h. darauf, ob sie genießbar oder ungenießbar sein soll.

42 Bei der Prüfung der Frage, ob eine solche Mischung für den Genuss oder für andere Zwecke bestimmt ist, sind alle für die ihr innewohnenden objektiven Merkmale und Eigenschaften relevanten Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Es obliegt dem Einführer, bei der Einfuhr in der von ihm bei den zuständigen Zollbehörden eingereichten Anmeldung den Nachweis des darin für die fragliche Ware genannten Verwendungszwecks zu erbringen (vgl. entsprechend Urteil Oliver Medical, C-547/13, EU:C:2015:139, Rn. 51).

43 Insoweit stellt der Umstand, dass in einer Pflanzenölmischung aufgrund der Merkmale ihres Herstellungsverfahrens das Vorliegen von für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffen nicht ausgeschlossen werden kann, einen relevanten Gesichtspunkt dar, der geeignet ist, die Einstufung einer solchen Mischung als „ungenießbar“ im Hinblick auf ihre objektiven Merkmale und Eigenschaften und somit ihre Einreihung in die Position 1518 der KN und des Näheren, wenn sie aus rohen Pflanzenölen besteht, in die Unterposition 1518 00 31 zu rechtfertigen.

44 Hinsichtlich der Nachweise für die objektiven Merkmale und Eigenschaften einer Pflanzenölmischung wie der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden ist darauf hinzuweisen, dass die schriftlichen Angaben des Herstellers einer Ware gemäß Art. 68 Buchst. a des Zollkodex ein Gesichtspunkt sind, der bei der Überprüfung der Anmeldung zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr und bei der Einreihung der fraglichen Ware in die geeignete Position der KN zu berücksichtigen ist.

45 Das vorlegende Gericht fragt sich jedoch, wie die Herstellerangaben zu der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Pflanzenölmischung mit der Auswertung der durch die Zollbehörden von dieser Mischung entnommenen und analysierten Stichproben, die keinen Nachweis für das Vorliegen von für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffen erbracht haben sollen, in Einklang gebracht werden können.

46 Insoweit ist darauf hinzuweisen, dass die Zollbehörden nach Art. 68 Buchst. b des Zollkodex zur Überprüfung der von ihnen angenommenen Anmeldungen eine Zollbeschau vornehmen können, gegebenenfalls mit Entnahme von Mustern oder Proben zum Zweck einer Analyse oder eingehenden Prüfung. Nach Art. 71 Abs. 1 des Zollkodex werden die Ergebnisse, die die Überprüfung der Anmeldung zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr erbringt, der Anwendung der Vorschriften über das Zollverfahren, zu dem die betreffenden Waren angemeldet worden sind, und daher insbesondere der Einreihung dieser Waren in die KN zugrunde gelegt.

47 Diesen Vorschriften ist zu entnehmen, dass die zuständigen Zollbehörden in Fällen, in denen die von einer Anmeldung zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr betroffene Ware darin als ungenießbare Pflanzenölmischung dargestellt wird, aber die Auswertung der aus dieser Mischung von den Behörden entnommenen Stichproben nicht den Nachweis für das Vorliegen irgendeines für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffes erbracht hat, berechtigt sind, die Ware in eine Position der KN einzureihen, die genießbare Pflanzenölmischungen umfasst, wie im vorliegenden Fall die Position 1517 der KN, sofern es keine anderen Gesichtspunkte gibt, die belegen, dass die fragliche Ware ihrer Beschaffenheit und ihren objektiven Eigenschaften nach nicht zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmt ist.

48 Indessen stellen Angaben wie die des Herstellers der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Pflanzenölmischung, wonach aufgrund des Herstellungsverfahrens einer solchen Mischung das Vorliegen von für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffen darin nicht ausgeschlossen werden könne, gerade einen Gesichtspunkt dar, der für den Nachweis geeignet ist, dass die fragliche Mischung nicht als „genießbar“ eingestuft werden kann. Diese Angaben werden durch die bloßen Ergebnisse einer Analyse von Stichproben, die keinen Nachweis für das Vorliegen schädlicher Stoffe erbracht haben, nicht automatisch in Frage gestellt, da ein solches Vorliegen in der fraglichen Pflanzenölmischung nicht sicher, sondern nur möglich ist.

49 Zwar sind die Ergebnisse einer Analyse von Stichproben aus einer Pflanzenölmischung, wie sie der VID im Fall des Ausgangsverfahrens erlangt hat, geeignet, Zweifel an der Richtigkeit und Glaubhaftigkeit der in der Anmeldung zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr enthaltenen Herstellerangaben zum möglichen Vorliegen von für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffen in der fraglichen Mischung aufkommen zu lassen. In einem solchen Fall können die Zollbehörden nach Art. 68 Buchst. a des Zollkodex zusätzliche Recherchen durchführen und vom Anmelder verlangen, ihnen andere Unterlagen als Nachweise vorzulegen, um die Richtigkeit der Herstellerangaben in dieser Anmeldung zu bestätigen oder zu widerlegen und somit jeden etwaigen Betrugsversuch zu unterbinden.

50 Doch mangels solcher Anhaltspunkte und zusätzlicher Nachweise, die geeignet wären, die Richtigkeit der Angaben des Herstellers einer Pflanzenölmischung wie der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden in Frage zu stellen, kann sich die Zollbehörde nicht allein auf das Nichtvorliegen von

schädlichen Stoffen in den von ihr entnommenen und analysierten Stichproben aus einer solchen Pflanzenölmischung stützen, um diese Mischung in eine Position der KN wie hier die Position 1517 einzureihen, zu der Lebensmittel gehören.

51 Insoweit ist festzustellen, dass es nach den dem Gerichtshof vorliegenden Akten im Ausgangsverfahren keine Anhaltspunkte gibt, die geeignet wären, die Richtigkeit der Angaben über das Herstellungsverfahren der von der Rechtsmittelführerin des Ausgangsverfahrens eingeführten Pflanzenölmischung in Frage zu stellen. Im Übrigen gibt es, wie in Rn. 21 des vorliegenden Urteils ausgeführt, laut dem vorlegendem Gericht keinen Beweis für ein betrügerisches Vorgehen des Herstellers der fraglichen Ware oder der Rechtsmittelführerin des Ausgangsverfahrens. Jedenfalls ist es Sache des vorlegenden Gerichts, festzustellen, ob solche Nachweise vorliegen.

52 Was schließlich die etwaige Relevanz der vom vorlegenden Gericht erwähnten Stellungnahme der für die Anwendung des Lebensmittelrechts, insbesondere der Verordnung Nr. 178/2002, zuständigen nationalen Behörde für die zolltarifliche Einreihung einer Ware wie der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden anbelangt, ist zu betonen, dass die zolltarifliche Einreihung der Waren im Zeitpunkt ihrer Zollabfertigung den nationalen Zollbehörden obliegt, die insoweit die Bestimmungen der KN und des Zollkodex anwenden.

53 Was die Verordnung Nr. 178/2002 betrifft, so soll sie, wie ihrem Art. 1 Abs. 1 zu entnehmen ist, ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln sicherstellen, und sie verfolgt somit einen anderen Zweck.

54 Im Übrigen ergibt sich aus Art. 2 Abs. 1 in Verbindung mit Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002, dass der Begriff „Lebensmittel“ im Sinne dieser Verordnung auch gesundheitsschädliche oder für den menschlichen Verzehr ungeeignete Waren umfassen kann, deren Inverkehrbringen verboten ist.

55 Daher kann die Stellungnahme der für die Anwendung des Lebensmittelrechts zuständigen Behörde eines Mitgliedstaats, wonach eine Pflanzenölmischung wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehende für den menschlichen Verzehr ungeeignet sei, für sich genommen nicht den Ausschlag geben, um die Einstufung dieser Mischung als „ungenießbar“ und damit deren Einreihung in die Position 1518 der KN zu rechtfertigen.

56 Die bloße Einstufung einer solchen Mischung als „genießbar“, um die KN anzuwenden und die vorgesehenen Zölle einzuheben, führt nämlich nicht automatisch zu dem Inverkehrbringen als eine Ware, die zum menschlichen Verzehr bestimmt ist. Wie bereits ausgeführt, verbietet Art. 14 der Verordnung Nr. 178/2002 das Inverkehrbringen eines nicht sicheren, d. h. eines gesundheitsschädlichen oder für den menschlichen Verzehr ungeeigneten „Lebensmittels“. Dennoch bildet die Stellungnahme der zuständigen Lebensmittelbehörde, wonach eine Pflanzenölmischung wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehende für den menschlichen Verzehr ungeeignet sei, einen von mehreren Gesichtspunkten, die von der Behörde oder dem zuständigen nationalen Gericht im Hinblick auf die Einreihung dieser Mischung in die geeignete Position der KN zu berücksichtigen sind (vgl. entsprechend Urteil Oliver Medical, C-547/13, EU:C:2015:139, Rn. 53).

57 Nach alledem ist auf die Vorlagefragen zu antworten, dass die KN dahin auszulegen ist, dass bei der Entscheidung darüber, ob eine Pflanzenölmischung wie die im Ausgangsverfahren fragliche als genießbare Pflanzenölmischung in die Unterposition 1517 90 91 der KN oder als ungenießbare Pflanzenölmischung in die Unterposition 1518 00 31 der KN einzureihen ist, alle relevanten Gesichtspunkte des Einzelfalls zu berücksichtigen sind, soweit sie sich auf die dieser Ware innewohnenden objektiven Merkmale und Eigenschaften beziehen. Unter den relevanten Gesichtspunkten, die die Einstufung einer solchen Mischung als „ungenießbar“ rechtfertigen können, sind die im Rahmen der Zollerklärung gemachten Angaben des Herstellers dieser Mischung, wonach aufgrund der Merkmale ihres Herstellungsverfahrens das Vorliegen schädlicher Stoffe in der

Mischung nicht ausgeschlossen werden könne, zu würdigen. Insoweit reicht der Umstand, dass eine Analyse von Stichproben aus einer solchen Pflanzenölmischung keinen Nachweis für das Vorliegen schädlicher Stoffe darin erbracht hat, für sich genommen nicht aus, um die Einstufung der fraglichen Mischung als „ungenießbar“ in Frage zu stellen. Eine solche Folgerung setzt gemäß den Art. 62, 68 und 71 des Zollkodex das Vorliegen anderer relevanter Nachweise voraus, die geeignet sind, die Richtigkeit der Angaben zum Herstellungsverfahren der fraglichen Mischung, die ihr Hersteller in der Anmeldung gemacht hat, in Frage zu stellen.

## Kosten

58 Für die Parteien des Ausgangsverfahrens ist das Verfahren ein Zwischenstreit in dem bei dem vorlegenden Gericht anhängigen Rechtsstreit; die Kostenentscheidung ist daher Sache dieses Gerichts. Die Auslagen anderer Beteiligter für die Abgabe von Erklärungen vor dem Gerichtshof sind nicht erstattungsfähig.

Aus diesen Gründen hat der Gerichtshof (Achte Kammer) für Recht erkannt:

**Die Kombinierte Nomenklatur in Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif in der sich aus der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1006/2011 der Kommission vom 27. September 2011 ergebenden Fassung ist dahin auszulegen, dass bei der Entscheidung darüber, ob eine Pflanzenölmischung wie die im Ausgangsverfahren fragliche als genießbare Pflanzenölmischung in die Unterposition 1517 90 91 dieser Nomenklatur oder als ungenießbare Pflanzenölmischung in deren Unterposition 1518 00 31 einzureihen ist, alle relevanten Gesichtspunkte des Einzelfalls zu berücksichtigen sind, soweit sie sich auf die dieser Ware innewohnenden objektiven Merkmale und Eigenschaften beziehen. Unter den relevanten Gesichtspunkten, die die Einstufung einer solchen Mischung als „ungenießbar“ rechtfertigen können, sind die im Rahmen der Zollerklärung gemachten Angaben des Herstellers dieser Mischung, wonach aufgrund der Merkmale ihres Herstellungsverfahrens das Vorliegen schädlicher Stoffe in der Mischung nicht ausgeschlossen werden könne, zu würdigen. Insoweit reicht der Umstand, dass eine Analyse von Stichproben aus einer solchen Pflanzenölmischung keinen Nachweis für das Vorliegen schädlicher Stoffe darin erbracht hat, für sich genommen nicht aus, um die Einstufung der fraglichen Mischung als „ungenießbar“ in Frage zu stellen. Eine solche Folgerung setzt gemäß den Art. 62, 68 und 71 der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 des Rates vom 12. Oktober 1992 zur Festlegung des Zollkodex der Gemeinschaften in der durch die Verordnung (EG) Nr. 648/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. April 2005 geänderten Fassung das Vorliegen anderer relevanter Nachweise voraus, die geeignet sind, die Richtigkeit der Angaben zum Herstellungsverfahren der fraglichen Mischung, die ihr Hersteller in der Anmeldung gemacht hat, in Frage zu stellen.**

Unterschriften