Sammlung der Rechtsprechung

URTEIL DES GERICHTSHOFS (Neunte Kammer)

10. September 2026*

„Vorlage zur Vorabentscheidung – Zollunion – Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 – Gemeinsamer Zolltarif – Zolltarifliche Einreihung – Kombinierte Nomenklatur – Positionen 0302 und 0511 – Begriff ‚Fische, zur menschlichen Ernährung nicht geeignet aufgrund ihrer Tierart oder ihres Zustandes' – Tragweite – Fische und Fischreste"

In der Rechtssache C-406/25

betreffend ein Vorabentscheidungsersuchen nach Art. 267 AEUV, eingereicht vom Vestre Landsret (Landgericht für Westdänemark, Dänemark) mit Entscheidung vom 11. April 2025, beim Gerichtshof eingegangen am 16. Mai 2025, in dem Verfahren

Skatteministeriet

gegen

FF Skagen A/S

erlässt

DER GERICHTSHOF (Neunte Kammer)

unter Mitwirkung des Kammerpräsidenten M. Condinanzi sowie der Richter N. Jääskinen und A. Kornezov (Berichterstatter),

Generalanwalt: A. Biondi,

Kanzler: A. Calot Escobar,

aufgrund des schriftlichen Verfahrens,

unter Berücksichtigung der Erklärungen

– der FF Skagen A/S, vertreten durch S. Andersen und L. Kjær, Advokater,

– der dänischen Regierung, vertreten durch C. A.-S. Maertens als Bevollmächtigte im Beistand von B. Søes Petersen, Advokat,

* Verfahrenssprache: Dänisch.

– der Europäischen Kommission, vertreten durch A. Demeneix und M.-L. Ehlers Defontaine als Bevollmächtigte,

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

folgendes

Urteil

1 Das Vorabentscheidungsersuchen betrifft die Auslegung von Anmerkung 1 Buchst. c zu Teil II Kapitel 3 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. 1987, L 256, S. 1) in der auf den Sachverhalt des Ausgangsrechtsstreits anwendbaren Fassung (im Folgenden: KN).

2 Es ergeht im Rahmen eines Rechtsstreits zwischen dem Skatteministeriet (Finanzministerium, Dänemark) und der FF Skagen A/S, einer Gesellschaft dänischen Rechts, über die zolltarifliche Einreihung von Fischen und Fischresten, die diese Gesellschaft einführt.

Rechtlicher Rahmen

Völkerrecht

3 Das Harmonisierte System zur Bezeichnung und Codierung der Waren (im Folgenden: HS) wurde vom Rat für die Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Zollwesens, jetzt Weltzollorganisation (WZO), ausgearbeitet, der durch das am 15. Dezember 1950 in Brüssel geschlossene Abkommen zur Gründung eines Rates für die Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Zollwesens errichtet worden war. Das HS wurde mit dem am 14. Juni 1983 in Brüssel geschlossenen Internationalen Übereinkommen über das Harmonisierte System zur Bezeichnung und Codierung der Waren (*United Nations Treaty Series*, Bd. 1503, S. 4, Nr. 25910 [1988]) eingeführt und mit dem dazugehörigen Änderungsprotokoll vom 24. Juni 1986 durch den Beschluss 87/369/EWG des Rates vom 7. April 1987 (ABl. 1987, L 198, S. 1) im Namen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft genehmigt (im Folgenden: HS-Übereinkommen).

4 Die WZO genehmigt nach Maßgabe von Art. 8 des HS-Übereinkommens die Erläuterungen und Einreihungsavise, die der gemäß Art. 6 dieses Übereinkommens eingesetzte Ausschuss für das HS ausgearbeitet hat.

5 Nach Art. 3 Abs. 1 Buchst. a des HS-Übereinkommens verpflichtet sich jede Vertragspartei, ihre Zolltarifnomenklatur und ihre Statistiknomenklaturen mit dem HS in Übereinstimmung zu bringen, und zwar erstens durch Verwendung aller Positionen und Unterpositionen des HS sowie der dazugehörigen Codenummer, ohne etwas hinzuzufügen oder zu ändern, zweitens durch Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des HS sowie aller Anmerkungen zu den Abschnitten, Kapiteln und Unterpositionen des HS, ohne deren Tragweite zu verändern, und drittens durch Einhaltung der Nummernfolge des HS.

Unionsrecht

KN

6 Wie sich aus Art. 1 Abs. 1 und 3 der Verordnung Nr. 2658/87 ergibt, regelt die KN die zolltarifliche Einreihung von Waren, die in die Europäische Union eingeführt werden. Gemäß Art. 3 Abs. 1 dieser Verordnung übernimmt die KN bei den ersten sechs Stellen die Codenummern der Positionen und Unterpositionen des HS; lediglich die siebte und die achte Stelle bilden eigene Unterteilungen.

7 In den Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung der KN in deren Teil I Titel I Abschnitt A heißt es:

„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 und – soweit in den Positionen oder in den Anmerkungen zu den Abschnitten oder Kapiteln nichts anderes bestimmt ist – die nachstehenden Allgemeinen Vorschriften.

…

6. Maßgebend für die Einreihung von Waren in die Unterpositionen einer Position sind der Wortlaut dieser Unterpositionen, die Anmerkungen zu den Unterpositionen und – sinngemäß – die vorstehenden Allgemeinen Vorschriften. Einander vergleichbar sind dabei nur Unterpositionen der gleichen Gliederungsstufe. Soweit nichts anderes bestimmt ist, gelten bei Anwendung dieser Allgemeinen Vorschrift auch die Anmerkungen zu den Abschnitten und Kapiteln.“

8 Teil II („Zolltarif“) der KN enthält einen Abschnitt I („Lebende Tiere und Waren tierischen Ursprungs“), der ein Kapitel 3 („Fische und Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere“) sowie ein Kapitel 5 („Andere Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen“) beinhaltet.

9 Dieses Kapitel 3 enthält eine Anmerkung 1, die vorsieht:

„Zu Kapitel 3 gehören nicht:

…

c) Fische (einschließlich Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch) und Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere, nicht lebend und zur menschlichen Ernährung nicht geeignet aufgrund ihrer Tierart oder ihres Zustandes (Kapitel 5); Mehl und Pellets von Fischen oder von Krebstieren, von Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren, zur menschlichen Ernährung nicht geeignet (Position 2301);

…“

10 Der Zolltarif in Teil II Kapitel 3 der KN enthält folgende Positionen:

„KN-Code	Warenbezeichnung	Vertragsmäßiger Zollsatz (%)	Besondere Maßeinheit
1	2	3	4
…			
0302	Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304:		
…“			

11 Teil II Kapitel 5 der KN enthält eine Anmerkung 1, in der es heißt:

„Zu Kapitel 5 gehören nicht:

a) genießbare Waren (ausgenommen flüssiges oder getrocknetes Tierblut und ganze oder zerteilte Därme, Blasen und Mägen von Tieren);

…“

12 Der Zolltarif in diesem Kapitel 5 enthält folgende Positionen:

„KN-Code	Warenbezeichnung	Vertragsmäßiger Zollsatz (%)	Besondere Maßeinheit
1	2	3	4
…			
0511	Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere des Kapitels 1 oder 3, ungenießbar:		
…			
0511 91	– – Waren aus Fischen oder Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren; nicht lebende Tiere des Kapitels 3:		
0511 91 10	– – – Abfälle von Fischen	frei	–
0511 91 90	– – – andere	frei	–
…“			

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

13 Art. 14 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. 2002, L 31, S. 1) sieht vor:

„(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.

…

(5) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist, ist zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck nicht für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist.“

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

14 In Art. 1 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. 2004, L 139, S. 1, berichtigt in ABl. 2004, L 226, S. 3) heißt es:

„Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer …“

15 Art. 2 Abs. 1 dieser Verordnung bestimmt:

„Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

a) ‚Lebensmittelhygiene‘ (im Folgenden ‚Hygiene‘ genannt) die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist;

…

f) ‚Kontamination‘ das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr;

…“

16 Art. 3 der Verordnung Nr. 852/2004 lautet:

„Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.“

Verordnung (EG) Nr. 853/2004

17 Art. 1 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. 2004, L 139, S. 55) sieht vor:

„Diese Verordnung enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Diese Vorschriften ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie gelten für unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs.“

18 Art. 3 Abs. 1 der Verordnung Nr. 853/2004 lautet:

„Lebensmittelunternehmer müssen die einschlägigen Vorschriften der Anhänge II und III erfüllen.“

19 In Anhang III dieser Verordnung findet sich ein Abschnitt VIII („Fischereierzeugnisse“), der u. a. Anforderungen an Fischereifahrzeuge, Anforderungen während und nach der Anlandung von Fischereierzeugnissen, Vorschriften für Betriebe, einschließlich Fischereifahrzeuge, die Fischereierzeugnisse bearbeiten, Hygienenormen für diese Erzeugnisse sowie Anforderungen an die Lagerung aufgetauter nichtverarbeiteter Fischereierzeugnisse und frischer Fischereierzeugnisse, denen gemäß den einschlägigen Unionsvorschriften Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt wurden, enthält.

20 Dieser Abschnitt beinhaltet mehrere Anforderungen an die Temperatur von Fischereierzeugnissen. Zu diesen Anforderungen gehört nach Kapitel I Teil I.B Nr. 1 dieses Abschnitts in Verbindung mit Kapitel VII Nr. 1 dieses Abschnitts, dass Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, mit Vorrichtungen für die Lagerung von Fischereierzeugnissen bei annähernder Schmelzeistemperatur ausgestattet sein müssen. Kapitel I Teil I.B Nr. 3 bestimmt u. a., dass, wenn Fischereierzeugnisse in gekühltem sauberen Meereswasser gekühlt werden, die Laderäume, Tanks oder Container der Fischereifahrzeuge gleiche Temperaturbedingungen gewährleisten müssen und mit ihnen eine Kühlleistung erreicht werden muss, bei der die Mischung von Fischen und sauberem Meereswasser sechs Stunden nach dem Laden eine Temperatur von nicht mehr als 3° C und nach 16 Stunden eine Temperatur von nicht mehr als 0° C erreicht. Nach Kapitel II Nr. 1 Buchst. b Ziff. ii dieses Abschnitts in Verbindung mit dessen Kapitel VII Nr. 1 müssen Lebensmittelunternehmer, die für das Entladen und Anlanden u. a. von frischen Fischereierzeugnissen und aufgetauten nichtverarbeiteten Fischereierzeugnissen verantwortlich sind, beim Entladen und bei der Anlandung jegliche Verunreinigung dieser Erzeugnisse dadurch vermeiden, dass diese unverzüglich und bei annähernder Schmelzeistemperatur in ein geschütztes Milieu verbracht werden. Aus Kapitel VII Nr. 1 und Kapitel VIII Nr. 1 Buchst. a dieses Abschnitts ergibt sich, dass bei der Lagerung und der Beförderung dieser Erzeugnisse die Lebensmittelunternehmer, die diese Vorgänge durchführen, sicherstellen müssen, dass die Erzeugnisse bei annähernder Schmelzeistemperatur gelagert bzw. auf dieser Temperatur gehalten werden.

21 Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V Teil C der Verordnung Nr. 853/2004 sieht u. a. vor, dass unverarbeitete Fischereierzeugnisse nicht in Verkehr gebracht werden dürfen, wenn chemische Tests belegen, dass die Grenzwerte für flüchtigen basischen Stickstoff (TVB-N) überschritten wurden.

Verordnung (EG) Nr. 854/2004

22 Nach Art. 7 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. 2004, L 139, S. 206) mussten die Mitgliedstaaten dafür sorgen, dass die amtliche Überwachung von Fischereierzeugnissen gemäß Anhang III („Fischereierzeugnisse“) dieser Verordnung erfolgt.

23 Nach Kapitel III Nr. 4 dieses Anhangs waren Fischereierzeugnisse für genussuntauglich zu erklären, wenn sie von den zuständigen Behörden als potenzielles Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung oder die Tiergesundheit oder aus einem anderen Grund als genussuntauglich erachtet wurden.

Verordnung Nr. 2074/2005

24 Anhang II Abschnitt II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. 2005, L 338, S. 27) sieht in der durch die Verordnung (EG) Nr. 1022/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. 2008, L 277, S. 18) geänderten Fassung (im Folgenden: Verordnung Nr. 2074/2005) vor:

„Unverarbeitete Fischereierzeugnisse gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen ließ und chemische Kontrollen ergeben, dass die folgenden TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden:

a) 25 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 1;

b) 30 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 2;

c) 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 3.

…“

25 In Anhang II Abschnitt II Kapitel II heißt es:

„1. *Sebastes spp., Helicolenus dactylopterus, Sebastichthys capensis*

2. Arten der Familie der *Pleuronectidae* (mit Ausnahme des Heilbutts: *Hippoglossus spp.*)

3. *Salmo salar*, Arten der Familie der *Merlucciidae* und der Familie der *Gadidae*.“

Verordnung Nr. 1333/2008

26 In Anbetracht des für den Sachverhalt des Ausgangsverfahrens maßgeblichen Zeitraums ist die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. 2008, L 354, S. 16, berichtigt in ABl. 2010, L 105, S. 114) sowohl in ihrer durch die Verordnung (EU) 2015/647 der Kommission vom 24. April 2015 (ABl. 2015, L 107, S. 1) geänderten Fassung (im Folgenden: Verordnung Nr. 1333/2008) als auch in ihrer früheren Fassung anwendbar. Die für diesen Rechtsstreit maßgeblichen Bestimmungen sind jedoch nicht wesentlich geändert worden, so dass die aus diesen Änderungen hervorgegangenen Bestimmungen zu zitieren sind.

27 Art. 5 der Verordnung Nr. 1333/2008 bestimmt:

„Niemand darf einen Lebensmittelzusatzstoff oder ein Lebensmittel, in dem ein Lebensmittelzusatzstoff vorhanden ist, in Verkehr bringen, wenn die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs nicht mit dieser Verordnung in Einklang steht.“

28 Art. 15 dieser Verordnung lautet:

„Lebensmittelzusatzstoffe dürfen in unbehandelten Lebensmitteln nur in den in Anhang II ausdrücklich vorgesehenen Fällen verwendet werden.“

29 Anhang II Teil A Nr. 2 („Allgemeine Bestimmungen über die aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe und die Verwendungsbedingungen“) bestimmt:

„1. Nur die in Teil B aufgeführten Stoffe … dürfen als Zusatzstoffe in Lebensmitteln verwendet werden, sofern in Teil E nichts anderes festgelegt ist.

2. Die Zusatzstoffe dürfen nur in den Lebensmitteln und unter den Bedingungen verwendet werden, die in Teil E dieses Anhangs genannt sind.

3. Teil E dieses Anhangs ist nach den in Teil D dieses Anhangs festgelegten Lebensmittelkategorien gegliedert, und die Zusatzstoffe sind nach den Gruppen zusammengefasst, die in Teil C dieses Anhangs festgelegt sind.

…“

30 Essigsäure ist in Teil B dieses Anhangs aufgeführt. Nicht verarbeiteter Fisch und nicht verarbeitete Fischereiprodukte sowie verarbeiteter Fisch und verarbeitete Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, sind in Teil D des genannten Anhangs aufgeführt. In Teil E dieses Anhangs ist Essigsäure nicht unter den für diese Lebensmittelkategorien vorgesehenen Zusatzstoffen aufgeführt.

Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

31 In Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. 2009, L 300, S. 1) heißt es:

„Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Begriff

1. ‚tierische Nebenprodukte': ganze Tierkörper oder Teile von Tieren oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs beziehungsweise andere von Tieren gewonnene Erzeugnisse, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, einschließlich Eizellen, Embryonen und Samen;

…"

32 Art. 7 Abs. 1 dieser Verordnung sieht vor:

„Tierische Nebenprodukte sind nach dem Grad der von ihnen ausgehenden Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier gemäß den in den Artikeln 8, 9 und 10 festgelegten Listen in spezifische Kategorien einzustufen."

33 Art. 10 der Verordnung bestimmt:

„Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte:

a) Schlachtkörper und Teile von geschlachteten Tieren oder im Fall von getötetem Wild, ganze Körper oder Teile von toten Tieren, die gemäß den Gemeinschaftsvorschriften genusstauglich, jedoch aus kommerziellen Gründen nicht dafür bestimmt sind;

…"

Ausgangsrechtsstreit und Vorlagefragen

34 FF Skagen führte hauptsächlich Fisch und Fischreste aus Norwegen ein, die sie bei der Herstellung von Fischmehl, Fischöl und anderen für Tierfutter bestimmten Erzeugnissen verwendete.

35 Am 10. November 2016 führte die Toldstyrelse (Zollverwaltung, Dänemark) eine Kontrolle der Einfuhren ganzer Fische der Arten Blauer Wittling, Lodde, Sandaal, Glasauge, Silberdorsch und Bastardmakrele durch, die von FF Skagen als unter Teil II Kapitel 5 der KN fallend angemeldet worden waren.

36 Im Rahmen dieser Kontrolle ersuchte die Zollbehörde das Analyseinstitut Force Technology (Dänemark) darum, Proben einiger dieser Fische zu analysieren und mitzuteilen, ob sie zur menschlichen Ernährung geeignet seien, um deren zolltarifliche Einreihung zu überprüfen.

37 Auf der Grundlage einer visuellen und sensorischen Beurteilung dieser Proben kam das Institut zu dem Ergebnis, dass die Fänge aus drei der vier untersuchten Proben zur menschlichen Ernährung geeignet seien, während die Fänge aus der vierten Probe, insbesondere wegen eines sehr unangenehmen Geruchs, nicht dafür geeignet seien.

38 Der Beschreibung des Instituts zufolge waren die von ihm als zur menschlichen Ernährung geeignet angesehenen Proben unzerteilt, nicht ausgenommen und nicht geköpft. Außerdem stufte es einige dieser Proben als uneinheitlich ein und wies u. a. darauf hin, dass einige Fische äußerlich einwandfrei gewirkt hätten, während andere Fische gequetscht worden seien, die Haut abgeschabt gewesen sei und ihnen die Augen, der Kopf oder der Schwanz fehlten.

39 Aus den von FF Skagen geschlossenen Kaufverträgen über die untersuchten und als für den menschlichen Verzehr geeignet angesehenen Fänge geht hervor, dass die Fische während eines Zeitraums von bis zu acht Tagen vom Zeitpunkt des ersten Fangs bis zur Anlandung an Bord der Fischereifahrzeuge gelagert wurden, wobei diese Lagerung unter Zusatz von Essigsäure oder „Säure“ ohne nähere Angabe erfolgte. Außerdem habe der durchschnittliche TVB-N-Wert, der auf der Grundlage mehrerer Probeentnahmen der einzelnen Fänge berechnet worden sei, zwischen 14 und 30 mg/100 g gelegen. Eine der zehn Proben, die zur Bestimmung des durchschnittlichen TVB-N-Werts einer der Fänge verwendet worden seien, habe 40 mg/100 g und die anderen neun Proben desselben Fangs Werte zwischen 27 und 33 mg/100 g aufgewiesen.

40 Neben den Fängen, aus denen die drei vom Analyseinstitut als zur menschlichen Ernährung geeignet angesehenen Proben stammten, hatte FF Skagen während des Untersuchungszeitraums weitere Fänge eingeführt, bei denen der von ihr gemessene durchschnittliche TVB-N-Wert je nach Fischart unter 35 bzw. 60 mg/100 g gelegen haben soll. Dieser Wert habe jedoch variiert, wobei eine einzige Probe einen Maximalwert von 82 mg/100 g aufgewiesen habe. Die letztgenannten Fänge seien während eines Zeitraums von bis zu zwölf Tagen vom Zeitpunkt des ersten Fangs bis zur Anlandung mit Hilfe einer Mischung aus gekühltem Süß- oder Meerwasser und Essigsäure oder einer nicht näher bestimmten Säure an Bord der Fischereifahrzeuge gelagert worden. Die Temperatur des Wassers, in dem diese Fänge aufbewahrt worden seien, habe von Charge zu Charge variiert und zum Zeitpunkt der Anlandung bis zu 8,6 °C betragen. Auf eine Anfrage von FF Skagen hätten die dänischen Lebensmittelbehörden mitgeteilt, dass die Verwendung von Essigsäure als Konservierungsmittel für die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fänge diese ihrer Ansicht nach unabhängig von ihrem TVB-N-Gehalt für den menschlichen Verzehr ungeeignet gemacht habe.

41 Die dänischen Zollbehörden entschieden am 19. Februar 2018, dass alle von FF Skagen im Zeitraum vom 1. Januar 2015 bis zum 30. November 2017 eingeführten ganzen Fische und Fischreste in Teil II Kapitel 3 der KN einzureihen seien, sofern der von dieser Gesellschaft gemessene durchschnittliche TVB-N-Wert der einzelnen Chargen bei Arten der Familie der Dorsche (*Gadidae*), einschließlich der Fischreste, unter 35 mg/100 g, und bei allen übrigen Arten unter 60 mg/100 g liege.

42 FF Skagen legte gegen die Entscheidung dieser Behörden einen Rechtsbehelf beim Landsskatteret (Nationale Steuerkommission, Dänemark) ein.

43 Am 6. August 2020 entschied diese Behörde, dass die eingeführten Fische und Fischreste aufgrund ihrer Lagerung in mit Essigsäure versetztem Wasser vor der Zollabfertigung zum Zeitpunkt der Zollabfertigung ungeeignet für den Verzehr durch den Menschen gewesen seien. Aus diesem Grund schloss sie diese Waren gemäß Anmerkung 1 Buchst. c zu Teil II Kapitel 3 der KN von der Einreihung in dieses Kapitel aus. Nach Ansicht der Behörde waren die Fische daher gemäß den in Teil I Titel I Abschnitt A der KN enthaltenen Allgemeinen Vorschriften 1 und 6 für die Auslegung der KN in Teil II Kapitel 5 der KN in die Unterposition 0511 91 90 einzureihen.

44 Das Finanzministerium erhob beim Vestre Landsret (Landgericht für Westdänemark, Dänemark), dem vorlegenden Gericht, Klage gegen die Entscheidung der Nationalen Steuerkommission und machte geltend, dass die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fische und Fischreste in die Position 0302 der KN einzureihen seien.

45 Nach Ansicht dieses Gerichts bestehen Zweifel, ob diese Waren unter Teil II Kapitel 3 oder unter Teil II Kapitel 5 der KN fallen.

46 Alle Fänge, die in dem bei ihm anhängigen Rechtsstreit in Rede stünden, seien aufgrund von Verträgen gekauft worden, die im Hinblick auf ihre Verwendung in der industriellen Herstellung von Fischmehl und Fischöl und nicht für den menschlichen Verzehr geschlossen worden seien. Mit der Unterzeichnung dieser Verträge habe sich FF Skagen verpflichtet, die Fische für den Zweck zu verwenden, für den sie gekauft worden seien.

47 Der Zusatz von Säure diene dazu, die Bildung von TVB-N in den Fischen zu reduzieren. Der TVB-N-Wert sei ein Indikator für den Grad des Verderbs von Fisch; je höher der TVB-N-Wert sei, desto stärker sei der Fisch verdorben. Die TVB-N-Grenzwerte ergäben sich aus Anhang II Abschnitt II Kapitel I Punkt 1 der Verordnung Nr. 2074/2005. Das vorlegende Gericht weist ferner darauf hin, dass die Verordnung Nr. 178/2002 das Inverkehrbringen von für den menschlichen Verzehr bestimmten unverarbeiteten Fischereierzeugnissen nicht zulasse, wenn ihnen Essigsäure oder eine andere Säure zugesetzt worden sei. Außerdem sehe die Verordnung Nr. 853/2004 eine Kühlung der Fische unmittelbar nach der Anlandung bei annähernder Schmelzeistemperatur vor.

48 Zu den von FF Skagen eingeführten gefrorenen Fischresten führt das vorlegende Gericht aus, dass einer der betroffenen Chargen ein gemäß der Verordnung Nr. 1069/2009 erstelltes Standard-Handelspapier für den Transport von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen beigefügt gewesen sei. In diesem Handelspapier sei angegeben gewesen, dass die in Rede stehenden Fischreste zur Verwendung als Futtermittel eingestuft seien und dass es sich um Nebenprodukte handele, die unter die Unterposition 0511 91 10 („Abfälle von Fischen“) der KN fielen. Die Fischreste seien in diesem Handelspapier als „Material der Kategorie 3a“ bezeichnet, wovon gemäß Art. 10 Buchst. a der Verordnung Nr. 1069/2009 „Schlachtkörper und Teile von geschlachteten Tieren …, die gemäß den Gemeinschaftsvorschriften genusstauglich, jedoch aus kommerziellen Gründen nicht dafür bestimmt sind“ umfasst seien. Nach dem Fang des Fischs und während des Transports seien diese Fischreste gemäß den in dieser Verordnung vorgesehenen Regeln und nicht gemäß den in der Verordnung Nr. 852/2004 vorgesehenen Regeln behandelt worden.

49 Vor diesem Hintergrund hat das Vestre Landsret (Landgericht für Westdänemark) beschlossen, das Verfahren auszusetzen und dem Gerichtshof folgende Fragen zur Vorabentscheidung vorzulegen:

1. Ist die Anmerkung Nr. 1 Buchst. c zu Teil II Kapitel 3 der KN dahin auszulegen, dass dieses Kapitel 3 keine Waren wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden erfasst?

2. Der Gerichtshof wird ersucht, zu erläutern, ob es für die Beantwortung der Frage von Bedeutung ist, dass
   a. den Waren Essigsäure oder eine andere Säure zugesetzt wurde, insbesondere ob es von Bedeutung ist, dass den Waren Essigsäure zugesetzt wurde, die nach Angaben des Herstellers nicht für den Verzehr durch den Menschen zugelassen ist;

b. der durchschnittliche TVB-N-Wert der Waren den Grenzwert von 25 bis 35 gemäß der Verordnung Nr. 2074/2005 überschreitet;
c. die Waren in loser Schüttung gelagert wurden, wobei ein Teil der Fische einen TVB-N-Wert aufwies, der den gemäß der Verordnung Nr. 2074/2005 erlaubten überschreitet;
d. die Waren nicht im Einklang mit Vorschriften zur Lebensmittelhygiene behandelt wurden, hierunter
   i. die Verordnung Nr. 178/2002,
   ii. die Verordnung Nr. 852/2004,
   iii. die Verordnung Nr. 853/2004,
   iv. die Verordnung Nr. 854/2004,
   v. die Verordnung Nr. 1333/2008,
   vi. die Verordnung Nr. 1069/2009;
e. die Waren den Handelspapieren zufolge vom Fangschiff an Bord genommen, zum Kauf angeboten und ausschließlich zur industriellen Herstellung von Tierfutter und nicht zum Verzehr durch den Menschen veräußert wurden;
f. die Waren nach Angaben der dänischen Lebensmittelbehörden aufgrund des Zusatzes von Essigsäure unabhängig von ihrem TVB-N-Wert nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind;
g. die Waren als Nebenprodukte im Sinne der Verordnung Nr. 1069/2009 in die EU eingeführt wurden, weshalb der Gerichtshof in dem Zusammenhang gebeten wird, zu erklären, welche Dokumentation erforderlich ist, damit eine Ware als Nebenprodukt im Sinne der Verordnung Nr. 1069/2009 anzusehen ist.

50 Auf Vorschlag des Präsidenten nach Anhörung des Vizepräsidenten und des Ersten Generalanwalts hat der Gerichtshof beschlossen, das vorliegende Vorabentscheidungsersuchen in sein Register einzutragen. Dieses Ersuchen fällt nämlich nicht ausschließlich in eines der in Art. 50b Abs. 1 Buchst. d der Satzung genannten besonderen Sachgebiete.

Zu den Vorlagefragen

51 Mit diesen Fragen, die zusammen zu prüfen sind, möchte das vorlegende Gericht im Wesentlichen wissen, ob die KN dahin auszulegen ist, dass folgende Waren unter die Position 0302 („Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304“) oder unter die Position 0511 („Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere des Kapitels 1 oder 3, ungenießbar“) fallen:

– ganze Fische, die über einen längeren Zeitraum an Bord von Fangschiffen unter Zusatz von Essigsäure oder einer anderen Säure bei einer variablen Temperatur, die die in den Unionsvorschriften zur Lebensmittelhygiene vorgesehenen Grenzwerte überschreiten kann, gelagert wurden, die unterschiedliche TVB-N-Werte aufweisen, wobei einige die in diesen Vorschriften vorgesehenen Grenzwerte überschreiten, die in loser Schüttung gelagert wurden, die nicht gemäß den Regeln aus den Bestimmungen dieser Vorschriften behandelt wurden und für die aus den sie begleitenden Handelspapieren hervorgeht, dass sie zur Herstellung von Tierfutter gefischt und verkauft wurden, sowie

– Fischreste, die nicht gemäß den Regeln aus den Bestimmungen dieser Vorschriften behandelt wurden und für die aus den sie begleitenden Handelspapieren hervorgeht, dass es sich bei ihnen um für den menschlichen Verzehr geeignete tierische Nebenprodukte handelt, die aber

aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, und dass sie zur Herstellung von Tierfutter produziert und verkauft wurden.

52 Vorab ist darauf hinzuweisen, dass es Aufgabe des Gerichtshofs in einem Vorabentscheidungsverfahren auf dem Gebiet der zolltariflichen Einreihung ist, dem nationalen Gericht die Kriterien aufzuzeigen, anhand deren es die betreffenden Waren in die KN einreihen kann, nicht aber, diese Einreihung selbst vorzunehmen. Die Einstufung der in Rede stehenden Waren zum Zweck ihrer zolltariflichen Einreihung beruht nämlich auf einer reinen Tatsachenfeststellung, die der Gerichtshof im Rahmen eines Vorabentscheidungsersuchens nicht vorzunehmen hat (Urteil vom 1. August 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, Rn. 37 und die dort angeführte Rechtsprechung).

53 Dies vorausgeschickt, ist nach der Allgemeinen Vorschrift 1 für die Auslegung der KN der Wortlaut der Positionen und der Anmerkungen zu den Abschnitten oder Kapiteln der KN für die Einreihung von Waren maßgebend (Urteil vom 1. August 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, Rn. 38).

54 Im Interesse der Rechtssicherheit und der leichten Nachprüfbarkeit ist das für die zolltarifliche Einreihung von Waren entscheidende Kriterium allgemein in deren objektiven Merkmalen und Eigenschaften zu suchen, wie sie im Wortlaut der KN-Position und der Anmerkungen zu den Abschnitten oder Kapiteln festgelegt sind (Urteil vom 1. August 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, Rn. 39 und die dort angeführte Rechtsprechung).

55 Der Verwendungszweck der Ware kann ein objektives Einreihungskriterium sein, sofern er dieser Ware innewohnt, was sich anhand ihrer objektiven Merkmale und Eigenschaften beurteilen lassen muss (Urteil vom 22. Juni 2023, PR Pet, C-24/22, EU:C:2023:507, Rn. 53 und die dort angeführte Rechtsprechung). Der Verwendungszweck der Waren ist jedoch nur dann ein relevantes Kriterium, wenn die Einreihung nicht allein auf der Grundlage der objektiven Merkmale und Eigenschaften der Ware erfolgen kann (Urteil vom 16. Februar 2017, Aramex Nederland, C-145/16, EU:C:2017:130, Rn. 23 und die dort angeführte Rechtsprechung).

56 Im vorliegenden Fall steht fest, dass die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Waren zu Teil II Abschnitt I („Lebende Tiere und Waren tierischen Ursprungs“) der KN gehören.

57 Dieser Abschnitt ist in fünf Kapitel untergliedert, von denen Kapitel 3 („Fische und Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere“) die Position 0302 („Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304“) enthält und Kapitel 5 („Andere Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen“) die Position 0511 („Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere des Kapitels 1 oder 3, ungenießbar“). Aus dem Wortlaut dieses Kapitels 5 geht klar hervor, dass es diejenigen Waren erfasst, die keiner der Bezeichnungen der vier anderen Kapitel dieses Abschnitts entsprechen. Überdies wird in Anmerkung 1 Buchst. a zu diesem Kapitel 5 ausgeführt, dass genießbare Waren mit Ausnahme von Tierblut sowie Därmen, Blasen und Mägen von Tieren nicht zu diesem Kapitel gehören (vgl. entsprechend Urteil vom 16. Juli 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, Rn. 25).

58 In Anmerkung 1 Buchst. c zu Teil II Abschnitt I Kapitel 3 der KN heißt es, dass zu diesem Kapitel keine Fische gehören, die aufgrund ihrer Tierart oder ihres Zustands zur menschlichen Ernährung nicht geeignet sind. Aus dem Wortlaut dieser Anmerkung geht somit hervor, dass das entscheidende Kriterium für die Bestimmung, ob ein Fisch zu diesem Kapitel 3 gehört, seine

Eignung zur menschlichen Ernährung ist. Demnach kommt es darauf an, ob die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Waren zum Zeitpunkt der Zollabfertigung zur menschlichen Ernährung geeignet waren (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 16. Juli 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, Rn. 27 und die dort angeführte Rechtsprechung).

59 Um festzustellen, ob eine Ware im Sinne dieser Anmerkung zur menschlichen Ernährung geeignet ist, sind alle relevanten Gesichtspunkte hinsichtlich der ihr innewohnenden objektiven Merkmale und Eigenschaften zu berücksichtigen (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 28. April 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, Rn. 42 und 57 sowie die dort angeführte Rechtsprechung).

60 Als Erstes ist darauf hinzuweisen, dass das vorlegende Gericht im vorliegenden Fall auf verschiedene Gesichtspunkte Bezug nimmt, die die Art und Weise betreffen, wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Waren vor ihrer Zollabfertigung behandelt wurden – wie der Zusatz von Essigsäure oder einer anderen Säure, ihre Lagerung in loser Schüttung und eine nicht im Einklang mit den Lebensmittelhygienevorschriften stehende Behandlung sowie ein hoher TVB-N-Wert, eine hohe Temperatur und eine lange Lagerungsdauer dieser Waren –, wobei es sich im Wesentlichen fragt, ob eine Gefahr für die menschliche Gesundheit besteht, die sich aus einer etwaigen Kontamination oder Zersetzung dieser Waren ergibt, die somit zum Wegfall deren Eignung zur menschlichen Ernährung führt.

61 Solche Gesichtspunkte beziehen sich auf die objektiven Merkmale und Eigenschaften, die den im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Waren innewohnen, und anhand ihrer lässt sich somit feststellen, ob die fraglichen Waren zur menschlichen Ernährung geeignet sind.

62 Der Gerichtshof hat nämlich bereits entschieden, dass der Umstand, dass in einer Ware aufgrund der Merkmale ihres Herstellungsverfahrens das Vorliegen von für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffen nicht ausgeschlossen werden kann, einen relevanten Gesichtspunkt darstellt, der geeignet ist, die Einstufung einer solchen Ware als ungenießbar im Hinblick auf ihre objektiven Merkmale und Eigenschaften zu rechtfertigen (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 28. April 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, Rn. 43 und 48).

63 Außerdem sind die vom Hersteller der in Rede stehenden Ware vorgelegten Informationen grundsätzlich geeignet, ihre objektiven Merkmale und Eigenschaften zu belegen (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 28. April 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, Rn. 44, 47 und 50).

64 Ebenso hat der Gerichtshof festgestellt, dass bei der Zersetzung oder dem Verderb tierischen Materials Toxine entstehen, die grundsätzlich zum Wegfall der Genusstauglichkeit dieses Materials führen und auch eine Gefahr u. a. für die menschliche Gesundheit darstellen (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 2. September 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, Rn. 60).

65 Als Zweites möchte das vorlegende Gericht wissen, ob für die Feststellung, ob die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fänge „zur menschlichen Ernährung nicht geeignet“ sind, die Unionsvorschriften über Lebensmittel und Lebensmittelhygiene berücksichtigt werden dürfen.

66 Wie in Rn. 54 des vorliegenden Urteils ausgeführt wurde, ist das entscheidende Kriterium für die zolltarifliche Einreihung von Waren im Interesse der Rechtssicherheit und der leichten Nachprüfbarkeit allgemein in deren objektiven Merkmalen und Eigenschaften zu suchen, wie sie im Wortlaut der KN-Positionen und der Anmerkungen zu den Abschnitten oder Kapiteln festgelegt sind. Der Gerichtshof hat mithin zur Relevanz des Lebensmittelrechts der Union und

insbesondere des in Art. 14 der Verordnung Nr. 178/2002 vorgesehenen Verbots des Inverkehrbringens von „nicht sicheren Lebensmitteln“ für die zolltarifliche Einreihung von Waren klargestellt, dass die zolltarifliche Einreihung der Waren im Zeitpunkt ihrer Zollabfertigung den nationalen Zollbehörden obliegt, die insoweit u. a. die Bestimmungen der KN anwenden (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 28. April 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, Rn. 52).

67 Daraus folgt, dass die Unionsvorschriften über Lebensmittel und Lebensmittelhygiene für sich genommen nicht entscheidend für die Einreihung einer Ware in eine bestimmte Position der KN sein können, aber gleichwohl einen von mehreren Gesichtspunkten darstellen, die dabei zu berücksichtigen sind (vgl. in diesem Sinne Urteile vom 4. März 2015, Oliver Medical, C-547/13, EU:C:2015:139, Rn. 53, vom 28. April 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, Rn. 56, und vom 15. Dezember 2016, LEK, C-700/15, EU:C:2016:959, Rn. 36).

68 Somit kann im vorliegenden Fall erstens der in der Vorlageentscheidung, insbesondere in Frage 2 Buchst. a und f, genannte Umstand berücksichtigt werden, dass Essigsäure oder eine andere Säure, die nach Angaben des Herstellers nicht für den Verzehr durch den Menschen zugelassen ist, den im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fängen, bei denen es sich um unverarbeitete Fische handelt, zugesetzt worden sei; während, wie sich aus Art. 5 in Verbindung mit Art. 15 der Verordnung Nr. 1333/2008 sowie deren Anhang II ergibt, diese Verordnung das Inverkehrbringen von unbehandelten Fischen und Fischereierzeugnissen, die solche Zusatzstoffe enthalten, als Lebensmittel nicht zulässt.

69 Gleiches gilt für den vom vorlegenden Gericht insbesondere im Rahmen von Frage 2 Buchst. f angeführten Umstand, dass nach Angaben der dänischen Lebensmittelbehörden der Zusatz von Essigsäure zu den im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fängen zum Wegfall von deren „Eignung zur menschlichen Ernährung“ geführt habe. Aus Anhang III Kapitel III Nr. 4 der Verordnung Nr. 854/2004 ergibt sich nämlich, dass Fischereierzeugnisse für genussuntauglich zu erklären sind, wenn sie von den zuständigen Behörden als potenzielles Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung oder die Tiergesundheit oder aus einem anderen Grund als genussuntauglich erachtet werden.

70 Zweitens kann auch der in Frage 2 Buchst. b genannte Umstand berücksichtigt werden, dass der durchschnittliche TVB-N-Wert einiger der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fänge die in Anhang II Abschnitt II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung Nr. 2074/2005 vorgesehenen Grenzwerte überschritten habe.

71 Diese Bestimmung sieht vor, dass unverarbeitete Fischereierzeugnisse als untauglich zum Genuss für Menschen im Sinne der Verordnung Nr. 853/2004 gelten, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen ließ und chemische Kontrollen ergeben, dass die vorgesehenen TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden. Anhang II Abschnitt II Kapitel I Nr. 1 Buchst. a bis c der Verordnung Nr. 2074/2005 sieht TVB-N-Grenzwerte von 25, 30 und 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch je nach den in Anhang II Abschnitt II Kapitel II dieser Verordnung genannten Fischarten vor.

72 Den Angaben des vorlegenden Gerichts lässt sich entnehmen, dass sich unter den im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Waren Fische befanden, deren TVB-N-Wert diese Grenzwerte überstieg, was auf einen Zustand fortgeschrittener Zersetzung und damit auf eine Gefahr für die menschliche Gesundheit im Fall des Verzehrs hindeutet.

73 Drittens stellt auch der in Frage 2 Buchst. c genannte Umstand, dass die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fische – einschließlich der einzelnen Fische, deren TVB-N-Wert die in Anhang II Abschnitt II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung Nr. 2074/2005 vorgesehenen Grenzwerte überschritten hatte – in loser Schüttung gelagert worden seien, einen relevanten Gesichtspunkt dar, der auf das Vorliegen einer Gefahr für die menschliche Gesundheit hinweisen kann, nämlich auf die Gefahr einer mikrobiologischen oder sonstigen Kontamination aller Fische, insbesondere von Fischen, die sich in einem Zustand fortgeschrittener Zersetzung befinden.

74 Viertens ist auch der namentlich in Frage 2 Buchst. d erwähnte Umstand relevant, dass die im Ausgangsverfahren in Rede stehende Behandlung von Fischen und Fischresten nicht im Einklang mit den Unionsvorschriften zur Lebensmittelhygiene gestanden habe, da er sich gerade auf die Gesundheitsgefahren bezieht, die von Lebensmitteln ausgehen können.

75 Insbesondere ergibt sich aus Art. 1 Abs. 1 in Verbindung mit Art. 2 Abs. 1 Buchst. a und Art. 3 der Verordnung Nr. 852/2004, dass diese allgemeine Vorschriften für die „Hygiene“ von Lebensmitteln enthält, d. h. die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist, und die die Lebensmittelunternehmer auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln einhalten müssen. Außerdem geht aus Art. 2 Abs. 1 Buchst. f und mehreren Bestimmungen der Anhänge dieser Verordnung hervor, dass diese u. a. den Schutz vor „Kontamination“ von Lebensmitteln betrifft, nämlich das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr.

76 Ferner ergibt sich aus Art. 1 Abs. 1 der Verordnung Nr. 853/2004, dass diese von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs enthält, die die Vorschriften der Verordnung Nr. 852/2004 ergänzen und für unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs gelten. Nach Art. 3 Abs. 1 der Verordnung Nr. 853/2004 müssen die Lebensmittelunternehmer u. a. die einschlägigen Vorschriften von Anhang III dieser Verordnung erfüllen.

77 Abschnitt VIII („Fischereierzeugnisse“) dieses Anhangs III enthält u. a. Anforderungen an Fischereifahrzeuge, Anforderungen während und nach der Anlandung dieser Erzeugnisse, Anforderungen an Betriebe, einschließlich Fischereifahrzeuge, die diese Erzeugnisse bearbeiten, Hygienenormen für diese Erzeugnisse sowie Anforderungen an ihre Lagerung. Dieser Abschnitt VIII enthält auch mehrere Anforderungen an die Temperatur von Fischereierzeugnissen, darunter die in Kapitel I Teil I.B Nr. 1 und Teil I.B Nr. 3, in Kapitel II Nr. 1 Buchst. b Ziff. ii sowie in Kapitel VII Nr. 1 und Kapitel VIII Nr. 1 Buchst. a vorgesehenen Anforderungen, mit denen im Wesentlichen u. a. sichergestellt werden soll, dass frische Fischereierzeugnisse und aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse während der Lagerung und Beförderung, einschließlich beim Entladen und Anlanden, auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden.

78 Im Übrigen verbietet Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V Teil C der Verordnung Nr. 853/2004 das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die die in der Verordnung Nr. 2074/2005 festgelegten TVB-N-Grenzwerte überschreiten.

79 Unter diesen Umständen ist davon auszugehen, dass sich die Nichtbeachtung der Lebensmittelhygienevorschriften der Union darauf auswirken kann, ob eine Ware insbesondere wegen einer etwaigen Kontamination oder wegen ihres Zersetzungszustands eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt und daher zur menschlichen Ernährung nicht geeignet ist.

80 Was fünftens die Relevanz von Handelspapieren wie den in Frage 2 Buchst. e genannten Kaufverträgen über die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fänge betrifft, denen zufolge diese Fänge für die industrielle Herstellung von Tierfutter und nicht für den Verzehr durch den Menschen bestimmt gewesen seien, so ist festzustellen, dass solche Papiere relevante Gesichtspunkte in Bezug auf die objektiven Merkmale und Eigenschaften der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Waren darstellen können, die bei ihrer Einreihung in die entsprechende Position der KN zu berücksichtigen sind (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 28. April 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, Rn. 57).

81 Was sechstens den Umstand betrifft, dass die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Fischreste gemäß Art. 3 Nr. 1, Art. 7 Abs. 1 und Art. 10 Buchst. a der Verordnung Nr. 1069/2009, auf die in Frage 2 Buchst. d Ziff. vi Bezug genommen wird, als tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 in die Union eingeführt worden seien, so ist darauf hinzuweisen, dass unter diese Kategorie Material fällt, bei dem der Unionsgesetzgeber annimmt, dass von ihm eine geringe Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier ausgeht, insbesondere Schlachtkörper und Teile von geschlachteten Tieren, die „genusstauglich“, jedoch aus kommerziellen Gründen nicht für den Verzehr bestimmt sind (vgl. in diesem Sinne Urteil vom 2. September 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, Rn. 41 und 47).

82 Dass diese Fischreste in diese Kategorie fallen – was zu prüfen Sache des vorlegenden Gerichts ist, das allein für die Würdigung des Sachverhalts zuständig ist –, kann daher darauf hinweisen, dass diese Waren im Sinne von Anmerkung 1 Buchst. c zu Teil II Abschnitt I Kapitel 3 der KN aufgrund ihres Zustands zur menschlichen Ernährung nicht geeignet sind; dieser Umstand ist bei der Einreihung der Waren in die entsprechende Position der KN ebenfalls zu berücksichtigen.

83 Auf der Grundlage aller vorstehenden Gesichtspunkte, die die objektiven Merkmale und Eigenschaften der im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Waren betreffen, ist es Sache des vorlegenden Gerichts, zu beurteilen, ob diese Waren als zur menschlichen Ernährung nicht geeignet anzusehen sind, so dass sie gemäß Anmerkung 1 Buchst. c zu Teil II Abschnitt I Kapitel 3 der KN nicht unter dieses Kapitel 3 fallen und daher in die Position 0511 („Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere des Kapitels 1 oder 3, ungenießbar“) der KN einzureihen sind.

84 Nach alledem ist auf die Vorlagefragen zu antworten, dass die KN dahin auszulegen ist, dass folgende Waren unter die Position 0511 („Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere des Kapitels 1 oder 3, ungenießbar“) fallen:

– ganze Fische, die über einen längeren Zeitraum an Bord von Fangschiffen unter Zusatz von Essigsäure oder einer anderen Säure bei einer variablen Temperatur, die die in den Unionsvorschriften zur Lebensmittelhygiene vorgesehenen Grenzwerte überschreiten kann, gelagert wurden, die unterschiedliche TVB-N-Werte aufweisen, wobei einige die in diesen Vorschriften vorgesehenen Grenzwerte überschreiten, die in loser Schüttung gelagert wurden, die nicht gemäß den Regeln aus den Bestimmungen dieser Vorschriften behandelt wurden und für die aus den sie begleitenden Handelspapieren hervorgeht, dass sie zur Herstellung von Tierfutter gefischt und verkauft wurden, sowie

– Fischreste, die nicht gemäß den Regeln aus den Bestimmungen dieser Vorschriften behandelt wurden und für die aus den sie begleitenden Handelspapieren hervorgeht, dass es sich bei ihnen um für den menschlichen Verzehr geeignete tierische Nebenprodukte handelt, die aber aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, und dass sie zur Herstellung von Tierfutter produziert und verkauft wurden.

Kosten

85 Für die Beteiligten des Ausgangsverfahrens ist das Verfahren Teil des beim vorlegenden Gericht anhängigen Verfahrens; 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 (Neunte 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 auf den Sachverhalt des Ausgangsrechtsstreits anwendbaren Fassung

ist dahin auszulegen, dass

folgende Waren unter die Position 0511 („Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere des Kapitels 1 oder 3, ungenießbar“) fallen:

– **ganze Fische, die über einen längeren Zeitraum an Bord von Fangschiffen unter Zusatz von Essigsäure oder einer anderen Säure bei einer variablen Temperatur, die die in den Unionsvorschriften zur Lebensmittelhygiene vorgesehenen Grenzwerte überschreiten kann, gelagert wurden, die unterschiedliche Werte von flüchtigem basischen Stickstoff aufweisen, wobei einige die in diesen Vorschriften vorgesehenen Grenzwerte überschreiten, die in loser Schüttung gelagert wurden, die nicht gemäß den Regeln aus den Bestimmungen dieser Vorschriften behandelt wurden und für die aus den sie begleitenden Handelspapieren hervorgeht, dass sie zur Herstellung von Tierfutter gefischt und verkauft wurden, sowie**

– **Fischreste, die nicht gemäß den Regeln aus den Bestimmungen dieser Vorschriften behandelt wurden und für die aus den sie begleitenden Handelspapieren hervorgeht, dass es sich bei ihnen um für den menschlichen Verzehr geeignete tierische Nebenprodukte handelt, die aber aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, und dass sie zur Herstellung von Tierfutter produziert und verkauft wurden.**

Unterschriften