SCHLUSSANTRÄGE DES GENERALANWALTS GIUSEPPE TESAURO
vom 13. Dezember 1991 *

Herr Präsident,
meine Herren Richter!

1. Das *Tribunal de grande instance* Paris legt Ihnen drei Fragen zur Auslegung einiger Bestimmungen über die Feststellung der Isoglukoseerzeugung zur Vorabentscheidung vor. Diese Fragen stellen sich in einem Rechtsstreit zwischen der Firma *Roquette frères*, dem einzigen französischen Isoglukoseerzeuger, und der *Direction générale des impôts* wegen Aufhebung des von dieser erlassenen „Einziehungsbescheids", mit dem die Behörde die Zahlung von 397 528 FF als „Produktionsabgaben" gemäß den einschlägigen gemeinschaftsrechtlichen Agrarbestimmungen für erzeugte und nicht angegebene Isoglukosemengen verlangt.

A — Die Erzeugung „angereicherter" Isoglukose

2. In der Sache ist folgendes festzuhalten.

Isoglukose ist ein Substitutionserzeugnis für Zucker, das durch Isomerisierung von Glukosesirup gewonnen wird, der wiederum ein Derivat von Stärke ist.

Bei der Isomerisierung handelt es sich um ein (in einer Isomerisierungskolonne durchgeführtes) Verfahren, das die Umwandlung der Glukose in eine Lösung ermöglicht, die zu 52 bis 58 Gewichtshundertteilen aus Glukose und zu 42 bis 48 Gewichtshundertteilen aus Fruktose besteht. Die so gewonnene Isoglukose besitzt eine Zusammensetzung und eine Süßkraft, die der von flüssigem Zucker (der zu gleichen Teilen aus Glukose und Fruktose besteht) gleichkommt.

Die eben angegebene Zusammensetzung ist die von *Standard*-Isoglukose. Durch ein weiteres Verfahren läßt sich aber „angereicherte" Isoglukose erzeugen, indem der Fruktoseanteil erhöht und der Glukoseanteil entsprechend vermindert wird.

Dieser Vorgang läuft in zwei Phasen ab. Zunächst werden die Fruktosemoleküle in der *Standard*-Isoglukose von den Glukosemolekülen getrennt. Anschließend wird die Glukose einer erneuten Isomerisierung unterzogen. Dadurch erhält man weitere Isoglukose, die zu den oben angegebenen Anteilen aus Glukose und Fruktose besteht.

Dieser Kreislauf kann natürlich, und zwar mehrfach, wiederholt werden. Die Isoglukose, die sich aus der zweiten Isomerisie-

* Originalsprache: Italienisch.

rung ergibt, kann in Fruktose und Glukose aufgespalten werden; letztere kann erneut isomerisiert werden.

In der Praxis wird der Fruktoseanteil, der dem ursprünglich verwendeten Glukosesirup entzogen wird, durch die Wiederholung des Kreislaufs von Trennung und erneuter Isomerisierung der Glukose immer weiter erhöht. So lassen sich beispielsweise aus einer Ausgangsmenge von 100 Tonnen Glukose nach vier aufeinanderfolgenden Isomerisierungen 100 Tonnen Isoglukose gewinnen, deren Fruktosegehalt nicht mehr ca. 50 Gewichtshundertteile, sondern mehr als 90 Gewichtshundertteile beträgt, so daß der Glukosegehalt auf weniger als 10 Gewichtshundertteile vermindert ist.

3. Das Ziel des soeben beschriebenen Verfahrens besteht darin, ein Erzeugnis zu erhalten, das im Vergleich zur *Standard*-Isoglukose eine höhere Süßkraft besitzt. Die Fruktose ist nämlich der Bestandteil, der die Süßungseigenschaften aufweist. Daraus folgt, daß die Erhöhung des Fruktosegehalts auch die Substitutionsfähigkeit der Isoglukose gegenüber Zucker erhöht.

Während somit 100 Tonnen Isoglukose nach der ersten Isomerisierung etwa die gleichen Süßungseigenschaften wie 100 Tonnen (in Saccharose umgewandelter) Zucker haben, besitzen 100 Tonnen „angereicherte" Isoglukose mit einem Fruktosegehalt von mehr als 90 Gewichtshundertteilen eine Süßkraft, die der von etwa 200 Tonnen umgewandeltem Zucker entspricht. Mit anderen Worten sind etwa 200 Tonnen Zukker erforderlich, um die gleiche Menge an Süßungsmittel zu erhalten, die aus lediglich 100 Tonnen Glukosesirup gewonnen werden kann, der einem Kreislauf wiederholter Isomerisierungen unterworfen wird. Dies bedeutet auch, daß 100 Tonnen „angereicherte" Isoglukose mit einem Fruktosegehalt von nahezu 100 Gewichtshundertteilen mit Glukose vermischt werden können, so daß sich 200 Tonnen Isoglukose mit einem Fruktosegehalt von etwa 50 Gewichtshundertteilen ergeben und damit 200 Tonnen eines Erzeugnisses mit den gleichen Süßungseigenschaften wie Zucker.

4. Die Klägerin des Ausgangsverfahrens wendet genau diese Methode wiederholter Isomerisierungen an.

B — Die einschlägige gemeinschaftsrechtliche Regelung

5. Wie ich ausgeführt habe, ist Isoglukose ein direktes Substitutionserzeugnis für Zukker; gleichzeitig ist sie ein Derivat von Glukose, die ihrerseits aus Stärke gewonnen wird. Daraus ergibt sich, daß Isoglukose wegen ihrer Verwendung der gemeinsamen Marktorganisation für Zucker unterliegt, während sie durch ihre Herkunft in den Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Getreide gehört.

Die verschiedenen Bestimmungen, die im vorliegenden Fall von Bedeutung sind, werden im Sitzungsbericht, auf den ich Bezug nehme, ausführlich und erschöpfend beschrieben. Ich werde mich hier darauf beschränken, auf einige Aspekte der Regelung der Isoglukose in den beiden genannten Bereichen hinzuweisen, die mir für meine weiteren Ausführungen wichtig erscheinen.

a) *Die gemeinsame Marktorganisation für Getreide*

6. Insoweit genügt der Hinweis, daß Artikel 11 der Verordnung (EWG) Nr. 2727/75 [1] die Gewährung von Erstattungen bei der Erzeugung insbesondere für Mais und Weichweizen vorsieht, die zur Herstellung von Getreidestärke verwendet werden, sowie für Grobgrieß und Feingrieß von Mais, die für die Glukoseherstellung durch „direkte Hydrolyse" verwendet werden (Artikel 11 Absatz 1 Buchstaben a und c der Verordnung Nr. 2727/75). Wie sich aus der neunten Begründungserwägung dieser Verordnung ergibt, wird die fragliche Erstattung gewährt, um es der Getreidestärke-, Kartoffelstärke- und Glukoseindustrie zu ermöglichen, sich die Grundstoffe zu Preisen zu verschaffen, die unter denjenigen liegen, die sich ansonsten aus der Anwendung der gemeinschaftsrechtlichen Mechanismen (gemeinsame Preise und Abschöpfungen) ergeben würden, und dadurch zu verhindern, daß diese Erzeugnisse durch preislich wettbewerbsfähigere Konkurrenzerzeugnisse ersetzt werden.

Außerdem ist festzuhalten, daß der Rat durch die Verordnung (EWG) Nr. 1665/77 [2] die (früher vorgesehenen) Erstattungen bei der Erzeugung für die zur Herstellung von Isoglukose bestimmten Getreidearten beseitigt hat (vgl. Artikel 1 der Verordnung Nr. 1665/77).

An gleicher Stelle wird darüber hinaus festgelegt, daß unter Isoglukose der Sirup zu verstehen ist, der aus Glukosesirup gewonnen wird und einen Fruktosegehalt von mindestens 10 Gewichtshundertteilen (und einen Gehalt an Oligosacchariden und Polysacchariden von mindestens insgesamt 1 Gewichtshundertteil) hat.

Schließlich sieht die Verordnung als Folge der Beseitigung der Erstattung bei der Erzeugung von Isoglukose vor, daß die Mitgliedstaaten bei den Herstellern von Isoglukose die Beträge wiedereinziehen, die den gewährten Erstattungen für das Getreide entsprechen, aus dem die Glukose gewonnen wurde.

7. Zur Durchführung dieser Bestimmung legt die Verordnung (EWG) Nr. 1761/77 der Kommission [3] — in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 3609/84 [4] — u. a. fest, daß die wiedereinzuziehenden Beträge durch Multiplikation der hergestellten Menge Isoglukose mit einem bestimmten Koeffizienten, dessen Höhe von der verwendeten Getreideart abhängt, berechnet werden. Es ist daher offensichtlich, daß für die Festlegung der wiedereinzuziehenden Erstattung bei der Erzeugung zuvor festgestellt worden sein muß, *wieviel* Isoglukose von dem fraglichen Unternehmen erzeugt wurde. In der Verordnung Nr. 1761/77 wird jedoch nicht klargestellt, in welcher Weise diese Feststellung zu erfolgen hat.

b) *Die gemeinsame Marktorganisation für Zucker*

8. Zu den Bestimmungen für den Zuckersektor ist zunächst darauf hinzuweisen, daß zwischen Isoglukose und Zucker ein direktes Substitutionsverhältnis besteht, wie sich auch aus der zweiten Begründungserwägung der Grundverordnung — der Verordnung (EWG) Nr. 1785/81 [5] — ergibt.

Außerdem sind diese beiden Märkte durch strukturelle Überschüsse gekennzeichnet,

1 — Verordnung des Rates vom 29. Oktober 1975 (ABl. L 281, S. 1).

2 — Verordnung des Rates vom 20. Juli 1977 (ABl. L 186, S. 15).

3 — Verordnung der Kommission vom 29. Juli 1977 (ABl. L 191, S. 90).

4 — Verordnung der Kommission vom 20. Dezember 1984 (ABl. L 333, S. 38).

5 — Verordnung des Rates vom 30. Juni 1981 (ABl. L 177, S. 4).

was den Gemeinschaftsgesetzgeber zur Einführung einer Quotenregelung veranlaßt hat, um die Erzeugung zu begrenzen (siehe die Artikel 23 ff. der Verordnung Nr. 1785/81)[6]. Aus den gleichen Gründen wurde ein System von „Produktionsabgaben" vorgesehen, um die volle Finanzierung der Kosten, die sich aus dem Absatz des Überschusses ergeben, durch die Erzeuger selbst sicherzustellen (vgl. die elfte Begründungserwägung und Artikel 28 der Verordnung Nr. 1785/81)[7].

9. Im Hinblick auf eine wirksame und harmonische Durchführung der Quoten- und der Produktionsabgabenregelung in der gesamten Gemeinschaft legte die Kommission sowohl den Begriff der Isoglukoseerzeugung als auch die Methode zur Berechnung dieser Erzeugung fest.

Zu diesem Zweck wurde in der Verordnung (EWG) Nr. 1443/82 der Kommission[8] bestimmt, daß im Sinne der Artikel 26 bis 29 der Grundverordnung (die sich auf die Quoten- und die Produktionsabgabenregelung beziehen) unter Isoglukoseerzeugung die Gesamtmenge des Erzeugnisses zu verstehen ist, das aus Glukose oder Glukosepolymeren gewonnen wird, mit einem Gehalt, bezogen auf den Trockenstoff, von mindestens 10 Gewichtshundertteilen Fruktose (vgl. Artikel 2 der Verordnung Nr. 1443/82).

10. Diese Bestimmung wurde später durch die Verordnung (EWG) Nr. 434/84[9] ergänzt, eben um die zur Feststellung der erzeugten Isoglukosemenge anzuwendende Methode zu regeln.

Die erzeugte Isoglukosemenge wird somit gemäß Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung Nr. 1443/82 in der Fassung der Verordnung Nr. 434/84 festgestellt durch:

a) körperliche Volumenmessung des Erzeugnisses tel quel

und

b) Bestimmung des Trockenstoffgehalts nach der refraktometrischen Methode,

und zwar unmittelbar nach dem Stadium der Isomerisierung und vor jedem weiteren Vorgang zur Trennung der Glukose und Fruktose oder vor jeglichem Vermischungsvorgang.

C — Die Vorlagefragen

11. Vor dem Hintergrund dieser Ausführungen ist es nun möglich, die vom nationalen Gericht gestellten Fragen zu beantworten.

6 — Da die Klägerin des Ausgangsverfahrens der einzige französische Isoglukoseerzeuger ist, entspricht ihre Quote der dem französischen Mutterland zugeteilten.

7 — Zur Deckung des besonderen Finanzbedarfs wurde durch die Verordnung (EWG) Nr. 934/86 des Rates vom 24. März 1986 (ABl. L 87, S. 1) eine „Tilgungsabgabe" und durch die Verordnung (EWG) Nr. 1914/87 des Rates vom 2. Juli 1987 (ABl. L 183, S. 5) eine „besondere Tilgungsabgabe" eingeführt.

8 — Verordnung der Kommission vom 8. Juni 1982 (ABl. L 158, S. 17).

9 — Verordnung der Kommission vom 9. Februar 1984 (ABl. L 51, S. 13).

a) *Die erste Frage*

Die erste Frage des Gerichts an den Gerichtshof geht dahin, welcher Zusammenhang zwischen der Regelung für den Zukkersektor und der Regelung für den Getreidesektor hinsichtlich der Methode zur Berechnung der Isoglukoseerzeugung besteht.

Wie ich zuvor ausgeführt habe, wird die Feststellung der erzeugten Isoglukosemenge im Zuckersektor und insbesondere für die Anwendung der Vorschriften über Quoten und Produktionsabgaben durch Artikel 2 der Verordnung Nr. 1443/82 in der Fassung der Verordnung Nr. 434/84 geregelt.

Der Inhalt dieser Vorschrift ist eindeutig. Sie schreibt die Messung aller erzeugten Isoglukosemengen am Ausgang der Isomerisierungskolonne vor. Technisch erfolgt dies — wie sich aus dem Vorlagebeschluß ergibt — durch Installation eines Zählers zur Registrierung des Isoglukosevolumens, das sich bei jeder Isomerisierung ergibt, und vor jedem Vorgang zur Trennung von Glukose und Fruktose.

Im Fall eines Unternehmens, das wie die Klägerin des Ausgangsverfahrens nach der zuvor beschriebenen Methode Isoglukose mit hohem Fruktosegehalt erzeugt, bewirken die durch die Verordnung Nr. 434/84 eingeführten Vorschriften deshalb die Messung der Isoglukosemengen, die bei jeder erneuten Isomerisierung wiederverwendeter Glukose entstehen. Daraus folgt, daß eine Vermehrung der vom Erzeuger zur „Anreicherung" des Fruktosegehalts der Isoglukose durchgeführten Kreisläufe von Trennung und erneuter Isomerisierung zu einer Erhöhung der Isoglukosemenge führt, die registriert und zum Zweck der Anwendung der einschlägigen Regelung für den Zuckersektor gemessen wird.

Anhand eines Beispiels können die praktischen Folgen der Verordnung Nr. 434/84 anschaulicher gemacht werden. Im Sitzungsbericht wird ausführlich das Beispiel eines Erzeugers beschrieben, der 100 Tonnen Glukose durch Isomerisierung in 100 Tonnen Isoglukose umwandelt, anschließend die in der Isoglukose enthaltene Glukose wiederverwendet und sie einer erneuten Isomerisierung unterzieht und nacheinander vier weitere Isomerisierungskreisläufe durchführt.

Am Ende des Gesamtvorgangs (eine Isomerisierung und vier weitere Isomerisierungen wiederverwendeter Glukose) liegt der Ertrag bei 100 Tonnen Isoglukose mit hohem Fruktosegehalt. Bei jeder weiteren Isomerisierung wird nämlich ein Teil der Glukose in Fruktose umgewandelt. Bei der Messung werden jedoch insgesamt *187,5 Tonnen* Isoglukose registriert. Dies hängt damit zusammen, daß jeder Durchlauf durch die Isomerisierungskolonne eine Isoglukoseerzeugung darstellt, die am Ausgang der Kolonne genau registriert wird, auch wenn es sich um ein wiederverwendetes Erzeugnis handelt.

12. Weiterhin ist festzustellen — auch wenn die Klägerin des Ausgangsverfahrens sich hierzu nicht explizit geäußert hat —, daß die durch die Verordnung Nr. 434/84 eingeführte Methode zur Feststellung der Isoglukoseerzeugung erforderlich wurde, um zu verhindern, daß die grundlegenden Ziele der gemeinschaftlichen Regelung für den Zuckersektor in Gefahr geraten.

In der Grundverordnung — der Verordnung Nr. 1785/81 — wird nämlich darauf hingewiesen, daß Isoglukose ein direktes Substitutionserzeugnis für Zucker sei und daß die Märkte für diese beiden Erzeugnisse daher eng miteinander verknüpft seien. Außerdem wird dort festgestellt, daß die Lage der Gemeinschaft hinsichtlich der Süßungsmittel durch strukturelle Überschüsse gekennzeichnet sei, so daß sich Entscheidungen, die für das eine Erzeugnis getroffen würden, automatisch auch auf das andere auswirkten. Folglich müßten Isoglukose und Zucker grundsätzlich einer gemeinsamen Regelung unterworfen werden.

Wie mir scheint, ergibt sich aus diesen Prämissen, daß eins der Ziele der fraglichen Regelung darin besteht, durch die Vermeidung von Wettbewerbsverzerrungen zwischen Isoglukose und Zucker das Gleichgewicht zwischen den beiden Märkten zu gewährleisten.

Wie ich gezeigt habe, liegt der in der Verordnung Nr. 434/84 vorgesehenen Methode zur Feststellung der Isoglukoseerzeugung eben dieses Ziel zugrunde.

Diese Verordnung trägt der Tatsache Rechnung, daß die erneute Isomerisierung der Glukose zur Erhöhung des Fruktosegehalts der gewonnenen Isoglukose dient. Dieser Vorgang führt somit zu einer Erhöhung der Süßkraft der Isoglukose und folglich zu einer größeren Substitutionsfähigkeit gegenüber Zucker. Wie ich bereits ausgeführt habe, stellen nämlich 100 Tonnen Isoglukose mit einem Fruktosegehalt von nahezu 100 Gewichtshundertteilen eine Süßkraft dar, die der von etwa 200 Tonnen umgewandeltem Zucker entspricht, während 100 Tonnen nicht angereicherte Isoglukose mit einem Fruktosegehalt von etwa 50 Gewichtshundertteilen eine Süßkraft darstellen, die der von ca. 100 Tonnen umgewandeltem Zucker entspricht.

Daraus folgt, daß die in der Verordnung Nr. 434/84 vorgesehene Berechnungsmethode der Tatsache Rechnung trägt, daß jede erneute Isomerisierung von Glukose zu einer Erhöhung des Fruktosegehalts der gesamten Isoglukose und damit ihrer Substitutionsfähigkeit gegenüber Zucker führt.

Diese Methode ermöglicht es daher, durch die Messung aller Isoglukosemengen, die sich bei jeder erneuten Isomerisierung ergeben, zu verhindern, daß „angereicherte" Isoglukose, insbesondere für die Anwendung der Vorschriften über die Quoten und die Produktionsabgaben, in gleicher Weise erfaßt wird wie „Standard"-Isoglukose, deren Fruktosegehalt in etwa dem von Zucker entspricht. Aus diesem Blickwinkel zeigt sich folglich, daß die Verordnung Nr. 434/84 in vollem Umfang dem Ziel entspricht, sowohl die ordnungsgemäße Anwendung der durch den Gemeinschaftsgesetzgeber eingeführten Maßnahmen zur Angebotsbegrenzung als auch das Gleichgewicht zwischen den beiden miteinander verknüpften Märkten für Zucker und Isoglukose zu gewährleisten.

13. Völlig anders stellt sich dagegen die Lage im Getreidesektor dar, in dem andere Vorschriften zur Feststellung der Isoglukoseerzeugung gelten. Bei der Durchführung der Regelung zur Wiedereinziehung der Erstattungen bei der Erzeugung sind nämlich der unterschiedliche Fruktosegehalt der Isoglukose und damit ihre größeren oder geringeren Süßungseigenschaften ohne jede Bedeutung. Bei der Berechnung der wieder-

einzuziehenden Beträge kommt es allein auf die für die Umwandlung in Stärke und anschließend in Glukose und Isoglukose verwendete Getreidemenge an. Diese Menge wird durch Multiplikation der Menge des Endprodukts (der Isoglukose), das aus dem Grundgetreide gewonnen wurde, mit einem bestimmten Koeffizienten berechnet.

Zu diesem Zweck muß aber nur die Isoglukosemenge herangezogen werden, die sich aus der ersten Isomerisierung ergab.

Aus dieser Angabe läßt sich nämlich sowohl die verwendete Glukosemenge als auch folglich die Getreidemenge, aus der die Glukose gewonnen wurde, ableiten.

Umgekehrt würde man die verwendete Getreidemenge künstlich „aufblähen", wenn man auch die aus der anschließenden Wiederverwendung der Glukose stammenden Isoglukosemengen berücksichtigen würde. Durch die Wiederverwendung ändert sich nämlich nur die *Zusammensetzung*, genauer gesagt der Fruktosegehalt, der erzeugten Isoglukose; andererseits ist offensichtlich, daß die verwendete Menge des Zwischenerzeugnisses (Glukose) und des Grunderzeugnisses (Getreide) unabhängig von der Zahl der durchgeführten Wiederverwendungsvorgänge vollkommen unverändert bleibt.

Daraus folgt, daß bei der Durchführung der Vorschriften, die in der Verordnung Nr. 1761/77 in der Fassung der Verordnung Nr. 3609/84 enthalten sind, allein auf die Isoglukoseerzeugung abzustellen ist, die sich aus der ersten Isomerisierung ergibt. Praktisch bedeutet dies, daß die Isoglukosemengen, die sich aus den weiteren Isomerisierungen wiederverwendeter Glukose ergeben, von der Gesamtmenge, die nach der in der Verordnung Nr. 434/84 vorgesehenen Methode berechnet wurde, abgezogen werden müssen.

b) *Die zweite Frage*

Mit der zweiten Frage möchte das Gericht vom Gerichtshof im wesentlichen wissen, ob die Isoglukosemengen, die sich im Fall wiederholter Isomerisierungen, bei denen keine reine Glukose eingesetzt wird, sondern ein Isoglukosesirup, der etwas mehr als 10 Gewichtshundertteile Fruktose enthält, bei jeder Isomerisierung ergeben, gemäß der Verordnung Nr. 1443/82 in der Fassung der Verordnung Nr. 434/84 gemessen werden müssen.

Zur Beantwortung dieser Frage muß eine kurze Vorbemerkung vorausgeschickt werden. Nachdem die Klägerin des Ausgangsverfahrens davon Kenntnis erlangt hatte, daß die französische Verwaltung beabsichtigte, in Anwendung der genannten Verordnung die Isoglukosemengen zu erfassen, die sich bei jedem weiteren Isomerisierungsvorgang ergeben, änderte sie ihr Herstellungsverfahren. Sie begann damit, in die Isomerisierungskolonne keine (durch Chromatographie getrennte) reine Glukose mehr einzuführen, sondern eine Isoglukoselösung mit sehr geringem Fruktosegehalt (ca. 11 Gewichtshundertteile).

Nach ihrer Ansicht fällt ein solches Erzeugnis nicht in den Anwendungsbereich der durch die Verordnung Nr. 434/84 aufgestellten Vorschriften. Die Verordnung beziehe sich nämlich nur auf Isoglukose, die aus *Glukose oder Glukosepolymeren* und nicht aus anderer Isoglukose gewonnen worden sei.

Ich halte diese Auslegung für falsch, da sie einer formalistischen Lesart der Vorschriften entspricht und die Zielsetzungen der durch die fragliche Verordnung eingeführten Berechnungsmethode nicht berücksichtigt.

Insoweit genügt der Hinweis, daß die Verordnung Nr. 434/84 — wie die Kommission zu Recht hervorgehoben hat — gerade dazu dient, jede im Rahmen eines Wiederverwendungsvorgangs, der zur Anreicherung des Fruktosegehalts der Isoglukose bestimmt ist, erzeugte Isoglukosemenge zu erfassen. Dieser Vorgang findet aber sowohl dann statt, wenn es sich bei dem wiederverwendeten Erzeugnis um reine Glukose handelt, als auch dann, wenn es sich bei dem wiederverwendeten Erzeugnis um eine Isoglukoselösung mit erhöhtem Glukosegehalt handelt. Der durchgeführte Vorgang sowie das daraus hervorgehende Erzeugnis sind in beiden Fällen gleich. Im einen wie im anderen Fall wird nämlich die (reine oder teilweise mit Fruktose vermischte) Glukose durch einen Isomerisierungsvorgang in Isoglukose umgewandelt.

Und zum anderen legt die Zusammensetzung der Isoglukoselösung, die der erneuten Isomerisierung unterworfen wird, den Gedanken nahe, daß es sich bei der von dem Unternehmen verwendeten Methode nur um einen geschickten Kunstgriff handelt, mit dem versucht wird, sich der strikten Durchführung der Vorschriften zur Feststellung der Isoglukoseerzeugung im Zuckersektor zu entziehen.

Meiner Ansicht nach muß daher die in der Verordnung Nr. 1443/82 in der Fassung der Verordnung Nr. 434/84 vorgesehene Berechnungsmethode auch in dem Fall angewandt werden, in dem ein Erzeuger zur Gewinnung von Isoglukose mit hohem Fruktosegehalt keine reine Glukose, sondern Isoglukose mit einem Fruktosegehalt von mehr als 10 Gewichtshundertteilen mehreren Isomerisierungskreisläufen unterzieht. Daraus folgt, daß die Isoglukose, die sich bei jedem Isomerisierungskreislauf ergibt, als Menge erfaßt werden muß, die der durch die Verordnung Nr. 1785/81 eingeführten Quotenregelung unterfällt.

c) *Die dritte Frage*

Mit der dritten Frage möchte das Gericht vom Gerichtshof im wesentlichen wissen, ob die als Zwischenerzeugnis zur Herstellung anderer Erzeugnisse dienende Glukose unter die in der Verordnung Nr. 1785/81 genannten Quoten fällt.

Hierzu genügt die Feststellung, daß Isoglukose sowohl als Enderzeugnis als auch als Zwischenerzeugnis ein direktes Substitutionserzeugnis für Zucker darstellt und daß gerade wegen dieser weitgehenden Substitutionsmöglichkeit die gemeinschaftsrechtliche Regelung aufgestellt wurde, wonach grundsätzlich jede erzeugte Zucker- oder Isoglukosemenge den Quoten unterfällt, unabhängig von der *Zweckbestimmung* dieser Erzeugnisse.

Wie die Kommission zu Recht festgestellt hat, wird dies im Wege des Umkehrschlusses durch Artikel 31 der Verordnung Nr. 1785/81 bestätigt, nach dem der Rat beschließen kann, daß Zucker oder Isoglukose, die zur Herstellung bestimmter Er-

zeugnisse verwendet werden, von der für die Durchführung der Quotenregelung maßgeblichen Erzeugung ausgenommen werden können.

Schließlich ist noch festzustellen, daß der Gerichtshof im Urteil vom 27. Juni 1990 in der Rechtssache C-18/89 (Maizena, Slg. 1990, I-2587) anerkannt hat, daß eine Ungleichbehandlung von Isoglukose und Zukker, wenn diese Zwischenerzeugnisse darstellen, angesichts der Austauschbarkeit beider Erzeugnisse selbst als Zwischenerzeugnisse zwangsläufig zu einer Wettbewerbsverzerrung führt.

Aus diesen Erwägungen bin ich daher der Auffassung, daß die als Zwischenerzeugnis zur Herstellung anderer Erzeugnisse verwendete Isoglukose der durch die Verordnung Nr. 1785/81 eingeführten Quotenregelung unterworfen werden muß.

D — Ergebnis

Als Ergebnis schlage ich dem Gerichtshof daher vor, dem nationalen Gericht wie folgt zu antworten:

1) Um die Erstattungen bei der Erzeugung zu berechnen, die gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 1761/77 der Kommission in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 3609/84 von den Isoglukoseherstellern wiedereinzuziehen sind, ist die Isoglukoseerzeugung in der Weise festzustellen, daß von der Gesamtmenge, die nach der in der Verordnung (EWG) Nr. 1443/82 der Kommission in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 434/84 vorgesehenen Methode berechnet wurde, die Isoglukosemengen abgezogen werden, die sich aus der erneuten Isomerisierung wiederverwendeter Glukose ergeben.

2) Die Isoglukosemengen, die sich aus der erneuten Isomerisierung eines Glukosesirups ergeben, der einen Fruktosegehalt von mindestens 10 Gewichtshundertteilen aufweist, sind gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 1443/82 der Kommission in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 434/84 zu erfassen und fallen somit unter die durch die Verordnung (EWG) Nr. 1785/81 des Rates eingeführte Quotenregelung.

3) Die als Zwischenerzeugnis zur Herstellung anderer Erzeugnisse verwendete Isoglukose fällt unter die in der Verordnung (EWG) Nr. 1785/81 vorgesehene Quotenregelung.