SCHLUSSANTRÄGE DES GENERALANWALTS FRANCIS G. JACOBS

vom 14. Januar 1993 *

Herr Präsident,
meine Herren Richter!

1. In der vorliegenden Rechtssache hat das Finanzgericht Hamburg drei Fragen nach der Messung der Reinheit der Sirupe vorgelegt, um die bei der Ausfuhr von Zucker zu zahlenden Währungsausgleichsbeträge festsetzen zu können. Nach den anwendbaren Gemeinschaftsverordnungen ist es erforderlich, bei der Berechnung der Währungsausgleichsbeträge die Reinheit eines Sirups zu bestimmen, um zu entscheiden, ob Währungsausgleichsbeträge entsprechend dem tatsächlichen Zuckergehalt des Sirups, berechnet als Saccharose, oder zu einem auf einen angenommenen Saccharosegehalt von 73 Gewichtshundertteilen, bezogen auf den Trockenstoff, gestützten Pauschalsatz zu zahlen sind.

2. Folgende Fragen sind zur Vorabentscheidung vorgelegt worden:

1) Ist Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 394/70 dahin auszulegen, daß der Vomhundertsatz der Reinheit der Sirupe errechnet wird, indem der Gehalt an Gesamtzucker nach Multiplikation mit dem Koeffizienten 0,95 durch den Gehalt an Trockensubstanz dividiert und das Ergebnis mit Hundert multipliziert wird?

2) Ist Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 394/70 dahin auszulegen, daß die Reinheit von Fruchtzuckersirupen bestimmt werden darf, indem der Fruktosegehalt gemessen und zum Gehalt an Trockensubstanz in Beziehung gesetzt wird?

3) Ist Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 394/70 dahin auszulegen, daß die Reinheit von Fruchtzuckersirupen bestimmt werden darf, indem der Gehalt an Trockensubstanz in der invertierten Lösung mit geeigneten Methoden bestimmt und zum Zuckergehalt der invertierten Lösung in Beziehung gesetzt werden darf?

3. Die Vorlage erfolgt im Rahmen einer Klage der Süddeutschen Zucker-Aktiengesellschaft gegen das Hauptzollamt Hamburg-Jonas im Zusammenhang mit der Ausfuhr von Fruchtzuckersirup von Deutschland nach Belgien. Die Klägerin führte Sirup der Tarifstelle 17.02 D II des Gemeinsamen Zolltarifs („Andere Zucker und Sirupe") aus. Für die Gewährung von Währungsausgleichsbeträgen auf diese Ausfuhren bestimmte der Beklagte die Reinheit des Sirups mit 92,9 % bis 93,9 % des Gehalts an Trockensubstanz. Bei dieser Bestimmung berechnete er zunächst den Zuckergehalt des Sirups als Saccharose, indem er die Zahl für den Gesamtgehalt an Zucker mit dem Koeffizienten 0,95 multiplizierte und diese Zahl dann durch die Zahl für den Gehalt an Trockensubstanz teilte. Die Klägerin wandte sich gegen diese Berechnungsmethode und machte geltend, bei der Bestimmung der Reinheit des Fruchtzuckersirups sei es unzulässig, eine solche Berichtigung des

* Originalsprache: Englisch.

Gesamtzuckergehalts vorzunehmen. Sie führt aus, eine solche Berichtigung habe eine Unterbewertung der Reinheit des Fruchtzukkersirups zur Folge. Die Konsequenz einer solchen Unterbewertung sei im vorliegenden Fall die gewesen, daß Währungsausgleichsbeträge aufgrund des Pauschalsatzes von 73 % Saccharosegehalt und nicht aufgrund des tatsächlichen Zuckergehalts des Sirups (als Saccharose berechnet) gewährt worden seien.

4. Im entscheidungserheblichen Zeitraum waren die in Artikel 1 der Verordnung Nr. 974/71 des Rates vom 12. Mai 1971 (ABl. 1971 L 106, S.1) genannten Währungsausgleichsbeträge in der Verordnung Nr. 1800/83 der Kommission vom 28. Juni 1983 (ABl. 1983, L 176, S. 65) festgesetzt. In Anhang I dieser letzteren Verordnung werden die Währungsausgleichsbeträge für Zukker auf je 1 v. H. Saccharosegehalt und je 100 kg netto der dort aufgeführten Erzeugnisse festgesetzt, darunter derjenigen, die unter die Tarifstelle 17.02 ex D II („Andere Zucker und Sirupe, ausgenommen Sorbose") fallen. In Fußnote 4 zu diesem Anhang heißt es:

„Der Gehalt an Saccharose, einschließlich des Gehalts an anderen als Saccharose berechnetem Zucker wird ... bei einer Ausfuhr [in Übereinstimmung] mit Artikel 13 der Verordnung (EWG) Nr. 394/70 bestimmt."

5. Für die folgenden Ausführungen ist ein gewisses Verständnis der Begriffe „Gehalt an Saccharose" und „als Saccharose berechneter Zucker" erforderlich. Saccharose ist ein Zucker von der als „Disaccharide" bezeichneten Art mit einem Molekulargewicht, das ungefähr zweimal so hoch ist wie das der „Monosaccharide" wie Fruktose (auch als Fruchtzucker bekannt) und Glukose. Eine Saccharoselösung kann durch ein als „Inversion" bekanntes Verfahren in eine Lösung umgewandelt werden, die aus einer Mischung von Fruktose und Glukose besteht. Wenn die Saccharoselösung auf diese Weise umgewandelt wird, wird jedes Saccharosemolekül ($C_{12}H_{22}O_{11}$) in ein Fruktose- und ein Glukosemolekül (jedes $C_6H_{12}O_6$) aufgespalten; zur Herstellung von Fruktose und Glukose aus einem Saccharosemolekül ist jedoch ein Wassermolekül notwendig:

$$C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O \rightarrow C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6.$$

6. Daraus folgt, daß sich, wenn ein Saccharosesirup in eine Lösung von Fruktose und Glukose invertiert wird, der Gehalt an Trokkenmasse um etwas mehr als 5 % erhöht; die Erhöhung der Trockenmasse ergibt sich aus der Einbeziehung eines Wassermoleküls für jedes in Fruktose und Glukose umgewandelte Saccharosemolekül. Diese Erhöhung ist als „Inversionsgewinn" bekannt. Dementsprechend muß das Gewicht einer gegebenen Menge Fruktose oder Glukose mit dem Koeffizienten 0,95 multipliziert werden, wenn es als entsprechendes Saccharosegewicht berechnet werden soll. Wie wir gesehen haben, werden die Währungsausgleichsbeträge für die Ausfuhr von Zucker aufgrund des Saccharosegehalts des Erzeugnisses einschließlich des Gehalts an anderem „als Saccharose berechnetem" Zucker berechnet.

7. Wie ich bereits erwähnt habe, wird der Saccharosegehalt von Sirupen zu diesem

Zweck gemäß Artikel 13 der Verordnung Nr. 394/70 der Kommission vom 2. März 1970 über die Durchführungsbestimmungen für die Erstattungen bei der Ausfuhr von Zucker (ABl. 1970, L 50, S. 1, im folgenden: Verordnung) bestimmt. Nach Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung ist

„... der Saccharosegehalt, gegebenenfalls einschließlich des Gehalts an anderem als Saccharose berechnetem Zucker, der Gesamtzuckergehalt, der sich aus der Anwendung der Methode Lane und Eynon (Kupfer-Reduktionsmethode) auf die nach Clerget-Herzfeld invertierte Lösung ergibt. Der nach dieser Methode festgestellte Gesamtzuckergehalt wird durch Multiplikation mit dem Koeffizienten 0,95 als Saccharose berechnet".

Die Methode Lane und Eynon oder Kupfer-Reduktionsmethode ist eine Standardmethode für die Messung des Zuckergehalts von Lösungen. Diese Methode ist jedoch nur für die Bestimmung der Mengen von vorhandenen Monosacchariden geeignet. Bevor der Zuckergehalt eines Sirups, der Saccharose enthält, genau gemessen werden kann, muß der Sirup deshalb invertiert, d. h. in eine nur aus Fruktose und Glukose bestehende Flüssigkeit umgewandelt werden. Wie wir gesehen haben, ist das Ergebnis einer solchen Inversion eine Erhöhung der in der Lösung enthaltenen Zuckermenge. Gleichwohl wird aufgrund des letzten Satzes des Artikels 13 Absatz 1 die sich für den Zuckergehalt ergebende Zahl dann durch Multiplikation mit 0,95 als Saccharose berechnet.

8. Wie dargelegt, werden Währungsausgleichsbeträge wie auch Ausfuhrerstattungen aufgrund des Gehalts an Saccharose „einschließlich des Gehalts an anderem als Saccharose berechnetem Zucker" berechnet (siehe für die Ausfuhrerstattungen Artikel 8 der Verordnung Nr. 766/68 des Rates vom 18. Juni 1968, ABl. 1968, L 143, S. 1). Dementsprechend ist es selbst bei einem Sirup, bei dem es nicht zu einem Inversionsgewinn kommt, weil er bereits ausschließlich aus Monosacchariden besteht, angemessen, den durch die Kupfer-Reduktionsmethode festgestellten Zuckergehalt mit dem Koeffizienten 0,95 zu multiplizieren: Der gesamte in dem Sirup enthaltene Zucker wird dann als entsprechende Menge an Saccharose ausgedrückt.

9. Die Vorschrift, die im vorliegenden Fall Schwierigkeiten bereitet, ist Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung, der wie folgt lautet:

„Für Sirupe, deren Reinheit 85 v. H. und mehr, jedoch weniger als 94,5 v. H. beträgt, wird der Saccharosegehalt, gegebenenfalls einschließlich des Gehalts an anderem als Saccharose berechnetem Zucker, pauschal auf 73 Gewichtshundertteile, bezogen auf den Trockenstoff, festgelegt. Der Vomhundertsatz der Reinheit der Sirupe wird errechnet, indem der Gehalt an Gesamtzucker durch den Gehalt an Trockensubstanz dividiert und das Ergebnis mit Hundert multipliziert wird. Der Gehalt an Gesamtzucker wird nach der in Absatz 1 genannten Methode, der Gehalt an Trockensubstanz nach der aräometrischen Methode bestimmt."

In der ersten der drei vom Finanzgericht vorgelegten Fragen geht es darum, ob die Wendung „nach der in Absatz 1 genannten Methode" in dieser Vorschrift die im letzten Satz des Absatz 1 erwähnte Multiplikation mit 0,95 einschließt oder lediglich auf die

Kupfer-Reduktionsmethode verweist, die (falls notwendig) auf die invertierte Lösung angewandt wird, ohne daß eine solche Berichtigung vorgenommen wird. Ich möchte dieses Problem zuerst erörtern, bevor ich mich den in der zweiten und dritten Vorlagefrage aufgeworfenen Problemen zuwende.

Die erste Frage

10. Bei der Bestimmung der Reinheit eines Sirups können drei verschiedene Fälle unterschieden werden: 1) Sirupe, die nur aus Disacchariden wie Saccharose bestehen, 2) Sirupe, die nur aus Monosacchariden wie Fruktose oder Glukose bestehen, und 3) Sirupe, die aus einer Mischung von Monosacchariden und Disacchariden bestehen. Es ist darauf hinzuweisen, daß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung bei der Beschreibung des zur Bestimmung der Reinheit anzuwendenden Verfahrens keinen ausdrücklichen Unterschied zwischen den drei Fällen macht. Wie Sie sich erinnern, erfordert die Anwendung der in Artikel 13 Absatz 1 genannten Kupfer-Reduktionsmethode im ersten und dritten Fall eine vorherige Inversion des Sirups, die zu einer Erhöhung der darin enthaltenen Zuckermenge führt. Im zweiten Fall wird es dagegen nicht zu einer solchen Erhöhung kommen, da die Kupfer-Reduktionsmethode hier ohne vorherige Umwandlung der Saccharose in Fruktose und Glukose angewandt werden kann.

11. Wenn im ersten und im dritten Fall der Trockensubstanzgehalt des Sirups bestimmt wird, bevor dieser invertiert wird, und der sich daraus ergebende Wert bei der Berechnung der Reinheit des Sirups verwendet wird, ist klar, daß der Reinheitsgrad überbewertet wird, es sei denn, der Wert kann im Hinblick auf den Gesamtzuckergehalt berichtigt werden. Im ersten Fall kann die Überbewertung dadurch berichtigt werden, daß der nach der Kupfer-Reduktionsmethode festgestellte Gesamtzukkergehalt mit 0,95 multipliziert wird, also durch die Anwendung des gesamten in Artikel 13 Absatz 1 festgelegten Verfahrens einschließlich der im letzten Satz dieses Absatzes vorgesehenen Berichtigung. Es ist jedoch ebenfalls klar, daß die Anwendung eines solchen Verfahrens im zweiten und im dritten Fall zu einer Unterbewertung der Reinheit des Sirups führt, da auch eine Zuckermenge von der Berichtigung erfaßt würde, die der ursprünglich im Sirup vorhandenen Fruktose und Glukose entspricht. Wie wir gesehen haben, kann eine solche Unterbewertung ernste Folgen für den Exporteur haben, da Artikel 13 Absatz 2 den Saccharosegehalt für Sirupe, deren Reinheit weniger als 94,5 % beträgt, pauschal auf 73 Gewichtshundertteile festsetzt.

12. Wie die Kommission in ihren schriftlichen Erklärungen vorschlägt, könnte diese Schwierigkeit dadurch beseitigt werden, daß zwischen den drei Fällen unterschieden wird. So würde die Berichtigung im ersten Fall auf den ganzen Wert für den Gesamtzuckergehalt angewandt, da der gesamte durch die Kupfer-Reduktionsmethode bestimmte Zukker von invertierter Saccharose herrührt. Im zweiten Fall ist klar, daß keine Berichtigung notwendig wäre. Im dritten Fall könnte die Berichtigung auf einen Anteil des Wertes für den Gesamtzuckergehalt angewandt werden, der dem von der Saccharose herrührenden Zuckeranteil in der invertierten Lösung entspricht. Wie die Kommission ausführt, läßt sich der im ursprünglichen Sirup enthaltene Gehalt an Saccharose durch die Anwendung der Kupfer-Reduktionsmethode auf Sirupproben, die vor und nach der Inversion

entnommen werden, bestimmen. So muß, wenn der Zuckergehalt vor der Inversion als α und nach der Inversion als β bestimmt wird, eine Monosaccharidenmenge β — α in der invertierten Lösung von der Umwandlung von Saccharose in Fruktose und Glukose herrühren. Die im ursprünglichen Sirup vorhandene Menge an Saccharose beträgt demnach (β — α) multipliziert mit 0,95.

13. Meines Erachtens ist die von der Kommission vorgeschlagene Vorgehensweise im wesentlichen richtig. Der Zweck des Artikels 13 der Verordnung würde nicht erfüllt durch eine Auslegung des Artikels 13 Absatz 2, die zu systematischen Unrichtigkeiten bei der Messung der Reinheit der Sirupe führt, die in gewissen Fällen noch durch die Anwendung des im ersten Satz dieses Absatzes festgelegten Durchschnittssatzes für den Saccharosegehalt verstärkt würden. Die einzige Schwierigkeit bei der von der Kommission vorgeschlagenen Vorgehensweise ist, wie ich bereits ausgeführt habe, die, daß der Wortlaut des Artikels 13 Absatz 2 keinen Unterschied macht zwischen Fällen, in denen eine Berichtigung des den Gesamtzuckergehalt wiedergebenden Wertes erforderlich sein mag, und Fällen, in denen sie nicht erforderlich ist, weil der ursprüngliche Sirup ganz aus Fruktose oder Glukose bestand. Entsprechend trifft auch der letzte Satz des Artikels 13 Absatz 1 keine solche Unterscheidung, da er verlangt, daß der gesamte Zuckergehalt der invertierten Lösung für die Gewährung von Ausfuhrerstattungen oder Währungsausgleichsbeträgen als Saccharose berechnet wird. So wird die dort vorgesehene Berichtigung auf den Gesamtzuckergehalt der invertierten Lösung und nicht nur pro rata auf den Anteil des Gesamtzuckergehalts angewandt, der von der Saccharose im ursprünglichen Sirup herrührt.

14. Der Zweck einer Pro-rata-Berichtigung bei der Bestimmung der Reinheit des Sirups nach Artikel 13 Absatz 2 muß jedoch vom Zweck der in Artikel 13 Absatz 1 letzter Satz vorgesehenen Berichtigung unterschieden werden. Sinn und Zweck der erstgenannten Berichtigung ist es, eine genaue Messung der Reinheit des Sirups zu gewährleisten. Wenn der Trockensubstanzgehalt des ursprünglichen Sirups mit Hilfe der in Artikel 13 Absatz 2 dargelegten aräometrischen Methode bestimmt wird, der Gesamtzuckergehalt des Sirups jedoch gemessen wird, nachdem die Lösung invertiert worden ist, so wird ein sich aus der Inversion ergebender möglicher Mengengewinn unberücksichtigt bleiben. Da, wie wir gesehen haben, der Anteil an Saccharose im ursprünglichen Sirup unter Verwendung der Kupfer-Reduktionsmethode bestimmt werden kann, spricht nichts gegen eine Pro-rata-Berichtigung, die sicherstellt, daß die Zukkermenge im ursprünglichen Sirup mit dem Trockensubstanzgehalt dieses Sirups verglichen wird. Der Zweck der in Artikel 13 Absatz 1 letzter Satz vorgesehenen Berichtigung ist dagegen ein ganz anderer. Diese Berichtigung ist auf den gesamten Zuckergehalt der invertierten Lösung und nicht nur auf den von Saccharose im ursprünglichen Sirup herrührenden prozentualen Anteil anzuwenden, da auch Fruktose und Glukose für die Gewährung der Währungsausgleichsbeträge als Saccharose berechnet werden müssen. Deshalb ist in Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung mit „der in Absatz 1 genannten Methode" offenkundig die auf die invertierte Lösung angewandte Kupfer-Reduktionsmethode und nicht das in Artikel 13 Absatz 1 vorgesehene gesamte Verfahren zur Bestimmung der Saccharose gemeint.

15. Deshalb bin ich der Meinung, daß die Kommission zu Recht davon ausgeht, daß eine Pro-rata-Berichtigung erforderlich ist, die dem Umstand Rechnung trägt, daß der

ursprüngliche Sirup möglicherweise schon Monosaccharide enthält. Wie gesagt muß eine solche Berichtigung von der in Artikel 13 Absatz 1 letzter Satz vorgesehenen Berichtigung unterschieden werden. Es entspricht jedoch möglicherweise dem Wortlaut des Artikels 13 besser, die Pro-rata-Berichtigung als auf den Wert für den Trokkensubstanzgehalt, nicht auf den Wert für den Gesamtzuckergehalt vorgenommen anzusehen. Obwohl sich aus dem Vorlagebeschluß ergibt, daß die in Artikel 13 Absatz 2 genannte aräometrische Methode nicht auf einen invertierten Sirup angewandt werden kann, da die Lösung dann zu stark verdünnt ist, kann die Methode doch eindeutig auf den ursprünglichen Sirup angewandt und das Ergebnis dann berichtigt werden, um eine sich etwa aus der Inversion ergebende Erhöhung der Menge zu berücksichtigen.

16. Die in Artikel 13 Absatz 2 vorgeschriebene Berechnung würde dann wie folgt aussehen: Zunächst wird der Saccharoseanteil im ursprünglichen Sirup unter Anwendung der Kupfer-Reduktionsmethode in vor und nach der Inversion entnommenen Proben bestimmt, und der Trockensubstanzgehalt des ursprünglichen Sirups wird mit Hilfe der aräometrischen Methode bestimmt. Der Gesamtzuckergehalt der invertierten Lösung wird ohne Berichtigung wegen eines Inversionsgewinns bestimmt. Schließlich wird der Trockensubstanzgehalt des invertierten Sirups bestimmt, indem eine Pro-rata-Berichtigung wegen des Inversionsgewinns vorgenommen wird, und der Gesamtzuckergehalt wird durch den Trockensubstanzgehalt geteilt. Der Trockensubstanzgehalt, auf den Artikel 13 Absatz 2 abstellt, wäre dann nicht der des ursprünglichen Sirups, sondern der der invertierten Lösung.

17. Praktisch besteht kein Unterschied zwischen diesem und dem von der Kommission vorgeschlagenen Verfahren. Eine genaue Bestimmung der Reinheit des Sirups kann sowohl dadurch erfolgen, daß der Trockensubstanzgehalt des ursprünglichen Sirups mit seinem Gesamtzuckergehalt verglichen wird, als auch dadurch, daß der Trockensubstanzgehalt und der Gesamtzuckergehalt der invertierten Lösung miteinander verglichen werden. Es muß jedoch noch einmal betont werden, daß in keinem Fall der letzte Satz des Artikels 13 Absatz 1 angewandt wird: Dieser bezieht sich auf die Bestimmung des Saccharosegehalts einschließlich des Gehalts an anderem als Saccharose berechnetem Zukker und nicht auf die vorhergehende Bestimmung der Reinheit des Sirups.

Die zweite und die dritte Frage

18. Mit seiner zweiten und dritten Frage möchte das Finanzgericht im wesentlichen wissen, ob andere als die in Artikel 13 genannten Methoden zur Messung des Gesamtzuckergehalts oder des Trockensubstanzgehalts des Sirups verwendet werden dürfen. Offensichtlich ermöglicht es eine erst seit kurzem allgemein verfügbare fortgeschrittenere Technologie, den Zuckergehalt direkt ohne die Notwendigkeit einer vorherigen Inversion des Sirups (im Fall von Sirup, der Saccharose enthält) zu messen. In ähnlicher Weise ermöglichen neuere Methoden die direkte Messung der Dichte und somit des Trockensubstanzgehalts einer invertierten Lösung. Das Finanzgericht ist der Auffassung, daß der Zweck des Artikels 13 besser durch die Verwendung solcher fortgeschrittenerer Methoden erfüllt würde.

19. Offenkundig bezweckt Artikel 13 jedoch, eine Standardmethode für die

Bestimmung des Saccharosegehalts von Sirup festzulegen, um die gleichmäßige Behandlung aller Interessenten sicherzustellen (vgl. die zwölfte Begründungserwägung der Verordnung). Daraus folgt, daß nur die in Artikel 13 genannten Standardmethoden angewandt werden dürfen. Zwar mag es ratsam sein, diese Methoden dem technischen Fortschritt anzupassen, doch kann dies meines Erachtens nur durch eine Änderung der Verordnung geschehen. Eine technische Anpassung der Verordnung kann nicht durch eine neue Auslegung ihrer Bestimmungen erreicht werden, durch die auch andere als die in Artikel 13 genannten Methoden für zulässig erklärt würden.

Ergebnis

20. Ich bin deshalb der Auffassung, daß die vom Finanzgericht vorgelegten Fragen wie folgt zu beantworten sind:

1) Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß die Reinheit des Sirups nach folgendem Verfahren zu bestimmen ist:

   a) Der Gesamtzuckergehalt des Sirups wird dadurch gemessen, daß die Kupfer-Reduktionsmethode auf die invertierte Lösung angewandt wird.

   b) Der Trockensubstanzgehalt der invertierten Lösung wird dadurch bestimmt, daß der Trockensubstanzgehalt des ursprünglichen Sirups mit Hilfe der aräometrischen Methode gemessen und der so erhaltene Wert berichtigt wird, um eine sich aus der Inversion des Sirups etwa ergebende Erhöhung des Trockensubstanzgehalts zu berücksichtigen.

   c) Der Gesamtzuckergehalt der invertierten Lösung wird durch den Trockensubstanzgehalt der invertierten Lösung geteilt.

   Ist jedoch für die Anwendung der Kupfer-Reduktionsmethode keine Inversion des Sirups nötig, so wird die Reinheit des Sirups dadurch bestimmt, daß sein Gesamtzuckergehalt durch seinen Trockensubstanzgehalt geteilt wird.

2) Artikel 13 der Verordnung Nr. 394/70 ist dahin auszulegen, daß bei der Bestimmung des Zuckergehalts oder des Trockensubstanzgehalts des Sirups oder seiner invertierten Lösung keine andere als die Kupfer-Reduktionsmethode oder die aräometrische Methode angewandt werden darf.