# CONCLUSÕES DO ADVOGADO-GERAL F. G. JACOBS apresentadas em 14 de Janeiro de 1993 *

*Senhor Presidente,*
*Senhores Juízes,*

1. No presente processo, o Finanzgericht Hamburg colocou três questões prejudiciais relativas à determinação do grau de pureza dos xaropes para efeitos do cálculo dos montantes compensatórios monetários concedidos aquando da exportação de açúcar. Nos termos dos regulamentos comunitários aplicáveis, o cálculo dos montantes compensatórios monetários exige a determinação prévia do grau de pureza dos xaropes em causa, a fim de decidir se os montantes compensatórios monetários serão concedidos em função do teor efectivo em açúcar do xarope, convertido em sacarose, ou em função de um teor em sacarose fixado forfetariamente em 73% do peso no estado seco.

2. As questões sobre as quais o Tribunal de Justiça foi convidado a decidir a título prejudicial são as seguintes:

«1) Deve o artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento (CEE) n.° 394/70 ser interpretado no sentido de que a percentagem de pureza dos xaropes é calculada dividindo o teor total em açúcar, após multiplicação pelo coeficiente 0,95, pelo teor em matéria seca e multiplicando o resultado obtido por cem?

2) Deve o artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento (CEE) n.° 394/70 ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes de frutose pode ser determinada medindo o teor em frutose e comparando-o com o teor em matéria seca?

3) Deve o artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento (CEE) n.° 394/70 ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes de frutose pode ser determinada medindo, através de métodos apropriados, o teor em matéria seca na solução invertida e comparando-o com o teor em açúcar da solução invertida?»

3. Estas questões são colocadas no âmbito de uma acção intentada pela recorrente, a Firma Süddeutsche Zucker, contra o Serviço das Alfândegas, recorrido, e dizem respeito à exportação de xaropes de frutose da Alemanha para a Bélgica. O xarope exportado pela recorrente consta da posição 17.02 D II da pauta aduaneira comum («outros açúcares e xaropes»). Tendo em vista a concessão de montantes compensatórios monetários relativos a essas exportações, o recorrido verificou, em relação aos xaropes em causa, graus de pureza entre 92,9% e 93,9% da matéria seca. Para atingir esse resultado, o recorrido converteu em sacarose o teor em açúcar, multiplicando o teor total em açúcar pelo coeficiente 0,95, antes de dividir este número

* Língua original: inglês.

pelo teor em matéria seca. A recorrente não está de acordo com este método de cálculo e considera que, para determinar o grau de pureza dos xaropes de frutose, não é adequado proceder a tal redução do açúcar. A recorrente alega que esta redução implica obrigatoriamente uma subavaliação do grau de pureza dos xaropes de frutose. No caso vertente, esta subavaliação teve como consequência que os montantes compensatórios monetários foram concedidos com base num teor em sacarose fixado forfetariamente em 73%, em vez de terem sido concedidos com base no teor efectivo em açúcar dos xaropes (convertido em sacarose).

4. Na época dos factos, os montantes compensatórios monetários, referidos no artigo 1.° do Regulamento (CEE) n.° 974/71 do Conselho, de 12 de Maio de 1971 (JO L 106, p. 1), eram regidos pelo Regulamento (CEE) n.° 1800/83 da Comissão, de 28 de Junho de 1983 (JO L 176, p. 65). No Anexo I deste regulamento, os montantes compensatórios monetários para o açúcar são fixados por 1% de teor em sacarose e por 100 kg líquidos dos produtos enunciados, entre os quais constam, nomeadamente, os da posição pautal 17.02 ex D II da pauta aduaneira comum («outros açúcares e xaropes, excluindo o sorbose»). Nos termos da nota 4 deste anexo:

«O teor em sacarose, incluindo o teor em outros açúcares convertidos em sacarose, é determinado em conformidade com as disposições do artigo 13.° do Regulamento (CEE) n.° 394/70 aquando de uma exportação.»

5. Para as considerações que serão a seguir desenvolvidas, convém dar algumas explicações sobre as noções de «teor em sacarose» e de «outros açúcares convertidos em sacarose». A sacarose é um açúcar da categoria dos «dissacáridos», cujo peso molecular é cerca do dobro do dos «monossacáridos», como a frutose ou a glucose. Uma solução de sacarose pode ser convertida numa solução composta por uma mistura de frutose e glucose, através de um processo chamado «inversão». Quando a solução de sacarose é assim invertida, cada molécula de sacarose ($C_{12}$ $H_{22}$ $O_{11}$) decompõe-se numa molécula de frutose e numa molécula de glucose (cada uma: $C_6$ $H_{12}$ $O_6$); a produção de frutose e de glucose, a partir de uma molécula de sacarose, exige, no entanto, a presença de uma molécula de água:

$$C_{12}\,H_{22}\,O_{11} + H_2O \rightarrow C_6\,H_{12}\,O_6 + C_6\,H_{12}\,O_6$$

6. Daí decorre que, quando um xarope de sacarose é invertido numa solução de frutose e de glucose, o teor em matéria seca da solução beneficia de um aumento ligeiramente superior a 5%; o aumento da massa da matéria seca resulta da fixação de uma molécula de água por cada molécula de sacarose convertida em frutose e em glucose. Este ganho de peso é denominado «ganho de inversão». Inversamente, o peso de uma dada quantidade de frutose ou de glucose deve ser multiplicado pelo coeficiente 0,95, se se quiser calcular o peso equivalente de sacarose. Como já vimos, os montantes compensatórios monetários para a exportação de açúcar são calculados em função do teor em sacarose do produto, incluindo o teor em outros açúcares «convertidos em sacarose».

7. Para efeitos desses cálculos, o teor em sacarose dos xaropes é, como já indiquei,

determinado em conformidade com o artigo 13.° do Regulamento (CEE) n.° 394/70 da Comissão, de 2 de Março de 1970, que diz respeito às regras de aplicação da concessão das restituições à exportação de açúcar (JO L 50, p. 1; EE 03 F3 p. 193, a seguir «regulamento»). Nos termos do artigo 13.°, n.° 1, do regulamento:

«... sem prejuízo do disposto nos n.os 2 e 3, o teor em sacarose, adicionado, se for caso disso, do teor em outros açúcares convertidos em sacarose, é o teor total em açúcar que resulta da aplicação do método Lane e Eynon (método de redução pelo cobre), à solução invertida conforme Clerget-Herzfeld. O teor total em açúcar obtido através deste método é convertido em sacarose pela multiplicação pelo coeficiente 0,95.»

O «método Lane e Eynon», ou «método de redução pelo cobre», é um método uniforme para a determinação do teor em açúcar das soluções. Este método só permite, porém, revelar a presença de monossacáridos. Por consequência, antes de se poder medir de maneira precisa o teor em açúcar de um xarope contendo sacarose, é preciso inverter o xarope, isto é, transformá-lo numa solução composta unicamente por frutose e glucose. Como vimos anteriormente, o resultado de tal inversão é o aumento da massa de açúcar contido na solução. No entanto, segundo o último período do n.° 1 do artigo 13.°, o teor em açúcar que daí resulta é então convertido em sacarose através de uma multiplicação pelo coeficiente 0,95.

8. Recordo que os montantes compensatórios monetários, bem como as restituições à exportação, são calculados em função do teor em sacarose, incluindo «o teor em outros açúcares convertidos em sacarose» [v., relativamente às restituições à exportação, artigo 8.° do Regulamento (CEE) n.° 766/68 do Conselho, de 18 de Junho de 1968, que estabelece as regras gerais relativas à concessão das restituições à exportação de açúcar, JO L 143, p. 6; EE 03 F2 p. 136]. Por conseguinte, mesmo na presença de um xarope que não beneficia de um ganho de inversão pelo facto de só conter monossacáridos, convém multiplicar o teor em açúcar, tal como determinado pelo método de redução pelo cobre, pelo coeficiente 0,95: o teor total em açúcar do xarope é, então, convertido, a fim de se obter o teor equivalente em sacarose.

9. A disposição que levanta dúvidas no caso vertente é o n.° 2 do artigo 13.° do regulamento, por força do qual:

«Para os xaropes de pureza igual ou superior a 85% e inferior a 94,5%, o teor em sacarose, adicionado, se for caso disso, do teor em outros açúcares convertidos em sacarose, é fixado forfetariamente em 73% do peso no estado seco. A percentagem de pureza dos xaropes é calculada dividindo o teor total em açúcar pelo teor em matéria seca e multiplicando o resultado obtido por cem. O teor total em açúcar é determinado através do método referido no n.° 1, e o teor em matéria seca é calculado pelo método areométrico.»

A primeira das três questões colocadas pelo Finanzgericht é a de saber se, nesta disposição, o «método referido no n.° 1» inclui a multiplicação pelo coeficiente 0,95 mencionada no último período do n.° 1, ou se apenas faz referência ao método de redução pelo

cobre aplicado (se necessário) à solução invertida, sem que haja que efectuar tal ajustamento. Examinarei em primeiro lugar este problema, antes de me debruçar sobre os pontos suscitados pelas segunda e terceira questões.

Quanto à primeira questão

10. No momento da determinação da pureza de um xarope, podem distinguir-se três casos: 1) os xaropes compostos unicamente por dissacáridos como a sacarose, 2) os xaropes compostos unicamente por monossacáridos como a frutose ou a glucose e 3) os xaropes compostos por uma mistura de monossacáridos e de dissacáridos. Convém notar que, ao fixar o processo que deve ser utilizado para a determinação da pureza, o n.° 2 do artigo 13.° do regulamento não estabelece uma distinção expressa entre estes três casos. Recordo que, no primeiro e no terceiro casos, a aplicação do método de redução pelo cobre, referido no n.° 1 do artigo 13.°, exige a inversão prévia do xarope, o que provoca um aumento da massa de açúcar por ele contida. Tal aumento não ocorre, porém, no segundo caso, visto que o método de redução pelo cobre pode nele ser utilizado sem conversão prévia da sacarose em frutose e em glucose.

11. Se, no primeiro e no terceiro casos, se mede a matéria seca do xarope antes de o inverter e se utiliza o valor daí resultante para calcular o grau de pureza do xarope, é evidente que o grau de pureza será sobreavaliado — a menos que não seja possível ajustar o número correspondente ao teor total em açúcar. No primeiro caso, a sobreavaliação pode ser corrigida multiplicando o teor total em açúcar, tal como determinado pelo método de redução pelo cobre, pelo coeficiente 0,95: noutras palavras, pela aplicação da totalidade do processo fixado pelo n.° 1 do artigo 13.°, incluindo o ajustamento previsto no último período desse número. É, todavia, também evidente que a aplicação de tal processo no segundo e no terceiro casos implicaria a subavaliação da pureza do xarope, dado que a quantidade de açúcar correspondente à frutose ou à glucose contidas desde o início no xarope seria igualmente objecto do citado ajustamento. Como vimos, tal subavaliação pode ter sérias consequências para o exportador, visto que o n.° 2 do artigo 13.° fixa o teor em sacarose forfetariamente em 73% do peso quando se trata de xaropes de pureza inferior a 94,5%.

12. Como a Comissão sugere nas suas observações escritas, este problema poderia ser resolvido pela distinção entre os três casos. Assim, no primeiro caso, o ajustamento aplicar-se-ia ao teor total em açúcar, uma vez que a totalidade do açúcar determinado graças ao método de redução pelo cobre derivará da sacarose invertida. No segundo caso, é evidente que não será necessário qualquer ajustamento. No terceiro caso, o ajustamento poderia ser feito sobre a parte do teor total em açúcar correspondendo à parte de açúcar na solução invertida derivada da sacarose. Como afirma a Comissão, a quantidade de sacarose que o xarope contém desde o início pode ser determinada pela aplicação do método de redução pelo cobre a amostras de xarope recolhidas antes e depois da inversão. Assim, se se constatar um teor em açúcar de

α antes da inversão e de β depois da inversão, uma quantidade β — α de monossacáridos da solução invertida deve derivar da conversão da sacarose em frutose e em glucose. O teor em sacarose do xarope inicial é, por conseguinte, (β — α) multiplicado pelo coeficiente 0,95.

13. No essencial, a abordagem proposta pela Comissão parece-me correcta. Seria contrária ao objectivo do artigo 13.° do regulamento uma interpretação do seu n.° 2 que provocasse imprecisões sistemáticas na determinação da pureza dos xaropes, imprecisões essas que, em certos casos, teriam aliás como consequência a fixação forfetária do teor em sacarose prevista no primeiro período desse número. O único problema da abordagem proposta pela Comissão é, como já referi, o de os termos do n.° 2 do artigo 13.° não estabelecerem qualquer distinção entre os casos em que é necessário um ajustamento do teor total em açúcar dos casos em que esse ajustamento não é necessário pelo facto de o xarope ser, na origem, inteiramente composto por frutose ou glucose. De igual modo, o último período do n.° 1 do artigo 13.° também não estabelece qualquer distinção deste tipo e exige que a totalidade do teor em açúcar da solução invertida seja convertida em sacarose para efeitos da concessão de restituições à exportação ou, se for caso disso, de montantes compensatórios monetários. Assim, o ajustamento previsto nesse período incide sobre a totalidade do teor em açúcar da solução invertida e não apenas sobre a parte do teor total em açúcar proveniente da sacarose contida no xarope originário.

14. Todavia, importa distinguir o objectivo de um ajustamento *pro rata* no quadro da determinação da pureza do xarope, nos termos do n.° 2 do artigo 13.°, do objectivo de ajustamento previsto no último período do n.° 1 do artigo 13.° O primeiro ajustamento tem por objectivo garantir a precisão da determinação da pureza do xarope. Se a matéria seca do xarope originário for determinada pelo método areométrico previsto no n.° 2 do artigo 13.°, mas o teor total em açúcar do xarope é medido após a inversão da solução, não se terá em conta um eventual ganho de peso resultante da inversão. Visto que, como acabámos de ver, a proporção de sacarose contida no xarope originário pode ser determinada através da utilização do método de redução pelo cobre, nada se pode opor a um ajustamento *pro rata,* o qual pode assegurar que a massa de açúcar do xarope antes da inversão é comparada ao teor em matéria seca do mesmo xarope. Quanto ao ajustamento previsto no último período do n.° 1 do artigo 13.°, o seu objectivo é completamente diferente. O ajustamento deve efectuar-se sobre a totalidade do teor em açúcar da solução invertida, e não apenas sobre a parte proporcional derivada da sacarose contida no xarope originário, pois mesmo a frutose e a glucose devem ser convertidas em sacarose, para efeitos da concessão de montantes compensatórios monetários. Por conseguinte, é evidente que, quando o n.° 2 do artigo 13.° do regulamento evoca o «método referido no n.° 1», trata-se do método de redução pelo cobre, aplicado à solução invertida, e não da totalidade do processo de determinação do teor em sacarose prescrito pelo n.° 1 do artigo 13.°

15. Penso, portanto, que a Comissão tem razão ao considerar que é necessário efectuar um ajustamento *pro rata* que tenha em conta a eventual presença de monossacáridos no

xarope de origem. Como já referi, tal ajustamento deve ser distinguido do previsto no último período do n.º 1 do artigo 13.º No entanto, seria talvez mais conforme aos termos do artigo 13.º considerar o ajustamento *pro rata* como aplicando-se ao teor em matéria seca e não tanto ao teor total em açúcar. Embora resulte do despacho de reenvio que o método areométrico previsto no n.º 2 do artigo 13.º não se pode aplicar a um xarope que foi invertido, estando nesse caso a solução demasiado diluída, é evidente que o método pode ser aplicado ao xarope originário e o resultado pode, em seguida, ser ajustado para se ter em conta o ganho de peso do açúcar resultante da inversão.

16. O cálculo previsto no n.º 2 do artigo 13.º far-se-ia então do seguinte modo. Em primeiro lugar, a proporção de sacarose no xarope originário é determinada pela aplicação do método de redução pelo cobre a amostras recolhidas antes e depois da inversão, sendo o teor em matéria seca do xarope de origem determinado pelo método areométrico. O teor total em açúcar da solução invertida é determinado sem qualquer ajustamento que tenha em conta o ganho da inversão. Finalmente, o teor em matéria seca do xarope invertido é determinado por um ajustamento *pro rata*, tendo em conta o ganho de inversão, e o teor total em açúcar é dividido pelo teor em matéria seca. Assim, o teor em matéria seca referido no n.º 2 do artigo 13.º seria o da solução invertida e não o do xarope de origem.

17. Do ponto de vista prático, não há qualquer diferença entre o processo atrás proposto e o sugerido pela Comissão. Uma determinação precisa do grau de pureza do xarope pode ser obtida tanto pela comparação do teor em matéria seca com o teor total em açúcar do xarope originário como pela comparação do teor em matéria seca com o teor total em açúcar da solução invertida. No entanto, insisto de novo no facto de o último período do n.º 1 do artigo 13.º não ser aplicável a nenhuma destas hipóteses: este período refere-se à determinação do teor em sacarose adicionado do teor em outros açúcares convertidos em sacarose, e não à determinação prévia da pureza do xarope.

## Quanto às segunda e terceira questões

18. Nas segunda e terceira questões, o Finanzgericht pergunta essencialmente se é possível utilizar outros métodos para além dos previstos no artigo 13.º para medir o teor total em açúcar ou o teor em matéria seca de um xarope. Parece que uma tecnologia mais avançada, recentemente disponível em grande escala, permite medir directamente o teor em açúcar, sem que seja necessário efectuar uma inversão prévia do xarope, se esse xarope contiver sacarose. Do mesmo modo, métodos mais recentes permitem a medição directa da densidade e, portanto, do teor em matéria seca da solução invertida. O Finanzgericht sugere que a utilização deste tipo de métodos mais avançados seria mais adequada ao objectivo do artigo 13.º

19. É, no entanto, evidente que o artigo 13.º tem por objectivo definir um método uni-

forme para a determinação do teor em sacarose do xarope, tendo em vista assegurar um tratamento igual a todos os interessados: v. o décimo segundo considerando do regulamento. Daí decorre que os únicos processos que podem ser utilizados são os métodos uniformes previstos no artigo 13.° Ainda que possa ser oportuno adoptar esses métodos à luz do progresso técnico, isso não pode, em minha opinião, ser feito através de uma alteração do regulamento. Uma adaptação técnica do regulamento não pode ser alcançada por via de uma nova interpretação dessas diposições, integrando métodos para além dos previstos no artigo 13.°

20. Considero, por conseguinte, que há que responder do seguinte modo às questões colocadas pelo Finanzgericht:

1) O n.° 2 do artigo 13.° do Regulamento (CEE) n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que a pureza dos xaropes é determinada em conformidade com o seguinte processo:

   a) o teor total em açúcar do xarope é medido através da aplicação do método de redução pelo cobre à solução invertida;

   b) o teor em matéria seca da solução invertida é determinado pela medição do teor em matéria seca do xarope originário através do método areométrico e ajustando o resultado assim obtido, a fim de se ter em conta qualquer ganho do teor em matéria seca resultante da inversão do xarope;

   c) o teor total em açúcar da solução invertida é dividido pelo teor em matéria seca da solução invertida.

   No entanto, se não for necessária qualquer inversão do xarope para a aplicação do método de redução pelo cobre, a pureza do xarope é calculada dividindo o teor total em açúcar do xarope pelo teor em matéria seca do xarope.

2) O artigo 13.° do Regulamento (CEE) n.° 394/70 deve ser interpretado no sentido de que nenhum outro método, para além do método de redução pelo cobre ou do método areométrico, pode ser aplicado para a determinação do teor em açúcar ou do teor em matéria seca do xarope ou da sua solução invertida.