

Europäischer Gerichtshof, Schlussanträge des Generalanwalts vom 31.03.1993 – C-33/92

Generalanwalt Giuseppe Tesauro

ECLI:EU:C:1993:127

Keine Entscheidung des Gerichtshofs. Dieses Dokument ist ein unabhängiger Entscheidungsvorschlag an den Gerichtshof. Der Gerichtshof ist daran nicht gebunden und kann anders entscheiden.

Ergebnis: Vorschlag an den Gerichtshof

8. Nach alledem schlage ich dem Gerichtshof vor, auf die ihm vom Bundesfinanzhof vorgelegten Fragen wie folgt zu antworten: 1) Rindfleisch, dessen Salzgehalt mehr als das Dreifache seines natürlichen Salzgehalts beträgt, ist nicht bereits als solches in Position 0210 der Kombinierten Nomenklatur des Gemeinsamen Zolltarifs einzureihen. 2) Beim gegenwärtigen Stand des Gemeinschaftsrechts ist Rindfleisch als gesalzen im Sinne der Position 0210 einzureihen, wenn es so tiefgreifend gesalzen ist, daß unter Berücksichtigung des Zuschnitts des Fleisches sowie der klimatischen und der Umfeldbedingungen die Haltbarmachung für eine Dauer gewährleistet ist, die weit über die des Transports hinausgeht.

Schlußanträge des Generalanwalts

Giuseppe Tesauro

vom 31. März 1993

Herr Präsident,

meine Herren Richter!

1. Der Bundesfinanzhof stellt dem Gerichtshof zwei Vorlagefragen, die sich auf die Auslegung des Begriffs gesalzenes Fleisch im Sinne der Position 0210 der Kombinierten Nomenklatur des Gemeinsamen Zolltarifs beziehen. Genauer fragt der Bundesfinanzhof, ob Rindfleisch, dem so viel Salz zugesetzt worden ist, daß der Gesamtsalzgehalt mehr als das Dreifache des natürlichen Salzgehalts beträgt, in Position 0210 einzureihen ist, und, falls diese Frage verneint wird, wie hoch der Salzgehalt sein muß und welche anderen Erfordernisse erfüllt sein müssen, damit das in Rede stehende Erzeugnis in die genannte Position eingereiht werden kann.

Diese Fragen stellen sich in einem Rechtsstreit der Gausepohl-Fleisch GmbH gegen die Oberfinanzdirektion Hamburg über die Tarifierung zweier Partien gefrorenen Rindfleisches, dessen Gesamtsalzgehalt zwischen 0,71 % und 1,2 % liegt, während der natürliche Salzgehalt von Rindfleisch 0,15 % beträgt.

2. Zwischen den Parteien ist unstreitig, daß das Fleisch Kapitel 2 der Kombinierten Nomenklatur, Fleisch und genießbare Schlachtnieberzeugnisse, zuzuordnen ist, zu dem sowohl gefrorenes (Position 0202) als auch gesalzenes (Position 0210) Rindfleisch gehört. Der der vorliegenden Rechtssache zugrunde liegende Streit geht darum, ob das in Rede stehende Erzeugnis in Unterposition 02023090 (anderes gefrorenes Rindfleisch) einzureihen ist, wie dies die Oberfinanzdirektion in verbindlichen Zolltarifauskünften getan hat, oder ob es Unterposition 02102090 (Fleisch von Rindern, gesalzen, ohne Knochen) zuzuweisen ist, wie die Klägerin geltend macht.

Das vorlegende Gericht geht davon aus, daß das in Rede stehende Fleisch nur dann Position 0202 zugewiesen werden kann, wenn es nicht als hinreichend gesalzen angesehen werden kann, um in Position 0210 eingereiht zu werden; aus diesem Grund wird mit den Vorlagefragen im Kern die Festlegung begehrt, in welcher Größenordnung Salz zugesetzt werden muß, damit es dem Rindfleisch unbestreitbar die Eigenschaft gesalzen im Sinne der Position 0210 verleiht.

3. Nach ständiger Rechtsprechung des Gerichtshofes ist im Interesse der Rechtssicherheit und zur Erleichterung der Kontrollen das entscheidende Kriterium für die Tarifierung von Waren allgemein in deren objektiven Merkmalen und Eigenschaften zu suchen ..., wie sie im Wortlaut der Positionen und Unterpositionen des GZT und in den Vorschriften zu den Abschnitten oder Kapiteln festgelegt sind. Zu diesem Zweck können ferner die Erläuterungen zum Harmonisierten System zur Bezeichnung und Kodierung der Waren hilfreich sein.

Der Begriff gesalzen in Position 0210 ist jedoch weder in den Vorschriften zu den Abschnitten oder Kapiteln noch in den Erläuterungen zum Harmonisierten System aufgeführt. Aus einigen von der Kommission vorgelegten Unterlagen ergibt sich ferner, daß die Frage, welcher Salzgehalt notwendig ist, um Rindfleisch die Eigenschaft gesalzen im Sinne der Position 0210 zu verleihen, sowohl in der Ad-hoc-Gruppe Landwirtschaft als auch im Ausschuß für das Schema des Gemeinsamen Zolltarifs ohne Ergebnis gestellt und erörtert wurde. Es ist bezeichnend, daß die Praxis der verschiedenen Mitgliedstaaten, wie sich im Laufe des Verfahrens ergeben hat, in dieser Hinsicht völlig unterschiedlich ist. Gleichwohl ergaben sich sachdienliche Hinweise für die Zwecke, die hier erheblich sind, aus der allgemeinen Systematik des Kapitels 2.

4. Bevor ich zur Auslegung der Position 0210, insbesondere des Begriffs gesalzen, übergehe, möchte ich die Kriterien erläutern, die in einem Fall wie dem vorliegenden die Feststellung erlauben, wie gefrorenes bzw. gesalzenes Fleisch zu tarifieren ist.

Kapitel 2 der Kombinierten Nomenklatur umfaßt, wie sich auch aus der Rechtsprechung des Gerichtshofes ergibt, Fleisch, das zur Haltbarmachung behandelt worden ist; zu diesen Behandlungen gehören das Gefrieren und das Salzen. Andererseits ergibt sich aus den Erläuterungen zum Harmonisierten System zu Kapitel 2, daß frisches Fleisch (also solches in natürlichem Zustand), auch wenn es mit Salz zum Zwecke des Haltbarmachens während des Transports bestreut ist, frisches Fleisch bleibt, was bedeutet, daß eine oberflächliche Salzung nicht ausreicht, um das Fleisch als gesalzen anzusehen. Ganz offensichtlich muß für gefrorenes Fleisch das gleiche gelten; wäre dies nicht so, so wäre nämlich jedes Fleisch, dem Salz zugesetzt wurde, unabhängig von dessen Menge, gesalzen im Sinne der Position 0210.

Die Einreihung eines Erzeugnisses in die eine (gefrorenes Fleisch) oder die andere Position (gesalzenes Fleisch) hängt daher im wesentlichen davon ab, welches Verfahren im jeweiligen Fall angewandt wurde, um eine wirksame Haltbarmachung des betreffenden Erzeugnisses zu gewährleisten, so daß dann, wenn die wirksame Haltbarmachung durch Gefrieren gewährleistet worden ist, der Umstand, daß Salz hinzugefügt wurde (unabhängig davon, ob vorher oder nachher), für die Zwecke der Tarifierung unerheblich sein muß.

Sodann dürfte es sich nach dem Vorlagebeschluß im vorliegenden Fall um Interventionsfleisch handeln, das ursprünglich gefroren war und somit erst nach dem Auftauen mit Salz behandelt wurde. In einem solchen Fall könnte mit der Salzung sehr wohl bezweckt worden sein, das Fleisch haltbar zu machen, so daß es als gesalzen im Sinne der Position 0210 zu tarifieren wäre. Genau in diesem Sinne sind meines Erachtens die Ausführungen des vorlegenden Gerichts zu verstehen, wonach das Fleisch nur dann, wenn dies nicht möglich wäre, als gefrorenes Fleisch tarifiert werden könne, da, wie das vorlegende Gericht weiter ausführt, das ursprünglich gefrorene Fleisch auch in ganz oder teilweise aufgetautem Zustand wie gefrorenes Fleisch einzureihen sei.

5. Die angestellten Erwägungen, die den Umfang des Problems, das uns beschäftigt, klären sollen, erlauben es bereits, einige Punkte zur Auslegung der Position 0210 hervorzuheben: a) Aus der Kombinierten Nomenklatur läßt sich nicht ableiten, welchen prozentualen Salzgehalt das Fleisch aufweisen muß, damit es als gesalzen angesehen werden kann; b) die zugesetzte Salzmenge muß so groß sein, daß eine Behandlung zum Zweck der Haltbarmachung des Fleisches vorliegt, daher kann die Salzung nicht nur oberflächlich sein; schließlich darf c) eine solche Behandlung nicht nur für die Zwecke

des Transports durchgeführt worden sein.

Alle diese Erwägungen werden sowohl dadurch, daß die anderen Verfahren im Sinne der Position 0210, also das Einlegen in Salzlake, das Trocknen und das Räuchern, einer längeren Haltbarmachung dienen, als auch durch das bereits angeführte Urteil Dinter bestätigt, nach dem das Kapitel 2 Fleisch umfaßt, das zur Haltbarmachung behandelt worden ist, und daß insbesondere Fleisch, dem Salz nur zum Zweck des Würzens zugefügt wurde, nicht als gesalzenes Fleisch unter Kapitel 2 fällt, sondern als anders zubereitet zu Kapitel 16 gehört.

Somit ist nur noch festzulegen, wann die Salzung eine Art der Haltbarmachung darstellt, und/oder, wann sich sagen läßt, daß sie zu anderen Zwecken als zur Gewährleistung der Haltbarkeit während des Transports durchgeführt wurde. Hierzu ist bereits hervorgehoben worden, daß lediglich mit Salz bestreutes Fleisch nicht als gesalzenes Fleisch im Sinne der Position 0210 eingereiht werden darf. Dieselbe Angabe findet sich in der Erläuterung zu den Unterpositionen 02101111 und 02101119, die Schweinefleisch betrifft und die im vorliegenden Fall im Rahmen der Frage eingehend erörtert wurde, ob sie für gesalzenes Rindfleisch entsprechend gilt.

Diese Frage ist vor allem deshalb nicht entscheidend, weil die meisten Angaben in dieser Erläuterung — daß die Salzung tiefgehend erfolgt sein muß und daß der Salzgehalt je nach Zuschnitt und Art des Fleisches sehr unterschiedlich sein kann — an dem Problem nichts ändern können und sich im übrigen bereits aus der Systematik des Kapitels 2 und zumindest im Wege der Ausschließung ergeben. Offensichtlich stellt dann auch die in dieser Erläuterung ausdrücklich erwähnte Voraussetzung, daß die Dauer der Haltbarmachung weit über die des Transports hinausgehen muß, nichts Neues dar; sie ergibt sich sowieso folgerichtig aus dem Umstand, daß die Salzung im Sinne der Position 0210 der Haltbarmachung zu anderen Zwecken als denjenigen des Transports dienen muß.

6. Tatsächlich rühren die Schwierigkeiten daher, daß kein Kriterium es ermöglicht, eine Salzung, die nur die Haltbarkeit des Fleisches während des Transports gewährleistet, von einer Salzung zu unterscheiden, die eine Methode der wirksamen (wenn auch vorübergehenden) Haltbarmachung darstellt. Hierzu ist im Verfahren geltend gemacht worden, daß vom wissenschaftlichen Standpunkt her tatsächlich ein Salzgehalt von 4 bis 5 % erforderlich ist, damit das Erzeugnis durch die Salzung tatsächlich haltbar gemacht wird. Im übrigen wurde zu Recht ausgeführt, daß die Haltbarmachung oder, besser gesagt, ihre Dauer nicht nur vom Salzgehalt, sondern auch von anderen Faktoren, wie Art und Zuschnitt des Fleisches, Umfeldbedingungen und Grad der Hygiene der Verpackung abhängt. Daher läßt sich nicht abstrakt festlegen, was unter einer tiefgehenden Salzung zu verstehen ist.

Ebensowenig läßt sich festlegen, um wieviel die Dauer der Haltbarmachung (weit) über die des Transports hinausgehen muß, damit das Fleisch als gesalzen angesehen werden kann. Im vorliegenden Fall beträgt beispielsweise die Dauer des Transports des Fleisches nur eine Stunde, während die erreichte Haltbarmachung höchstens zwei Tage währt, so daß sich sagen ließe, daß sie weit über die Dauer des Transports hinausgeht. Auf diese Weise erhielte jedoch die Dauer des jeweiligen Transports entscheidende Bedeutung, so daß für ein und dieselbe Fleischart mit ein und demselben Salzgehalt diskriminierende Ergebnisse erzielt würden.

7. Die Untersuchung zeigt wohl abschließend, daß es den Kriterien, die sich aus der Systematik des Kapitels 2 der Kombinierten Nomenklatur für die Einstufung des Rindfleisches als gesalzen im Sinne der Position 0210 ergeben, an der Objektivität mangelt, die für eine einheitliche Einreihung eines bestimmten Erzeugnisses in eine bestimmte Tarifposition unerlässlich ist.

Um ein solches Ergebnis zu vermeiden, das dem nationalen Gericht — selbstverständlich im Lichte der aufgeführten Kriterien — die Prüfung überläßt, ob mit Salz versetztes Rindfleisch als gesalzen im Sinne der Position 0210 einzureihen ist, hat die Kommission in der mündlichen Verhandlung ihren Standpunkt teilweise geändert und einen Mindestsalzgehalt angegeben, den Fleisch aufweisen müsse, damit es in Position 0210 eingereiht werden könne: 1,2 Gewichtshundertteile. Ein solcher Prozentsatz kann

zweifelloos für das nationale Gericht einen wichtigen Anhaltspunkt darstellen, wenn die Kommission, wie sie erklärt hat, die Einführung eines solchen Kriteriums in die entsprechende Kombinierte Nomenklatur vorschlagen will. Wegen des gegenwärtigen Inhalts der einschlägigen Kombinierten Nomenklatur kann die Auslegung, die der Gerichtshof vornehmen muß, ein solches Kriterium jedoch nicht als maßgebend ansehen.

Abschließend möchte ich ausführen, daß ein Salzgehalt, der mehr als das Dreifache des natürlichen Salzgehalts beträgt, nicht als solcher ausreicht, um Fleisch als gesalzen im Sinne der Position 0210 anzusehen, und daß Rindfleisch, auch wenn es zuvor gefroren wurde, als gesalzen im Sinne der Position 0210 einzureihen ist, wenn es genügend Salz enthält, um seine Haltbarkeit für eine Dauer zu gewährleisten, die weit über diejenige des Transports hinausgeht, wobei die übrigen aufgeführten Faktoren zu berücksichtigen sind.

8. Nach alledem schlage ich dem Gerichtshof vor, auf die ihm vom Bundesfinanzhof vorgelegten Fragen wie folgt zu antworten:

- 1) Rindfleisch, dessen Salzgehalt mehr als das Dreifache seines natürlichen Salzgehalts beträgt, ist nicht bereits als solches in Position 0210 der Kombinierten Nomenklatur des Gemeinsamen Zolltarifs einzureihen.
- 2) Beim gegenwärtigen Stand des Gemeinschaftsrechts ist Rindfleisch als gesalzen im Sinne der Position 0210 einzureihen, wenn es so tiefgreifend gesalzen ist, daß unter Berücksichtigung des Zuschnitts des Fleisches sowie der klimatischen und der Umfeldbedingungen die Haltbarmachung für eine Dauer gewährleistet ist, die weit über die des Transports hinausgeht.

Zitiervorschlag: Europäischer Gerichtshof, Schlussanträge des Generalanwalts vom 31.03.1993 – C-33/92, ECLI:EU:C:1993:127

Quelle: curia.europa.eu, abgerufen 27.07.2026

Nicht-amtliche Fassung — maßgeblich ist die Fassung in der Originalsprache (CURIA: <https://curia.europa.eu>)

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/rechtsprechung/eugh/1993-03-31/c-33-92>