

**Η κλάση 16.02 του Κοινού Δασμολογίου ερμηνεύεται υπό την έννοια ότι περιλαμβάνει επίσης το κρέας πουλερικών στο οποίο έχει προστεθεί αλάτι και πιπέρι, έστω και αν το πιπέρι είναι δυνατό να διαπιστωθεί μόνο με το μικροσκόπιο.**

Ο'Keeffe

Bosco

Koopmans

Δημοσιεύτηκε σε δημόσια συνεδρίαση στο Λουξεμβούργο στις 17 Μαρτίου 1983.

Ο γραμματέας

Ο πρόεδρος του πρώτου τμήματος

P. Heim

A. O'Keeffe

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΕΙΣΑΓΓΕΛΕΑ  
G. FEDERICO MANCINI  
ΠΟΥ ΑΝΑΠΤΥΧΘΗΚΑΝ ΣΤΙΣ 3 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 1983 <sup>1</sup>

*Κύριε πρόεδρε,  
Κύριοι δικαστές,*

1. Τα προδικαστικά ερωτήματα που σας υποβλήθηκαν στην παρούσα υπόθεση αφορούν την έννοια του όρου «έτερα παρασκευάσματα» κρέατων που περιλαμβάνεται στην κλάση 16.02 του Κοινού Δασμολογίου (στο εξής ΚΔ). Το Finanzgericht του Düsseldorf ζητεί να προσδιορίσετε το περιεχόμενο του ανωτέρω όρου ώστε να μπορέσει να επιλύσει τη διαφορά μεταξύ ενός τελωνείου της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας και της εταιρείας Dinter, που εδρεύει στο Αμβούργο.

Η εταιρεία Dinter εισάγει από τη Γαλλία φιλέτα και ρόλλους κρέατος ινδόνιθας, κατεψυγμένα. Κατά την παρασκευή τους, τα κρέατα αυτά τοποθετούνται σε κυλιό-

μενη ταινία και επαλείφονται με μείγμα αλατιού και πιπεριού, για να μπορούν να πουλούνται ως κρέατα έτοιμα για μαγείρευμα. Κατά την εταιρεία Dinter, τα κατ' αυτόν τον τρόπο παρασκευασμένα κρέατα πρέπει να θεωρούνται ως «καρυκευμένα»: υπάγονται συνεπώς στην έννοια «έτερα παρασκευάσματα» και στην πράξη περί της θέσεως σε ελεύθερη κυκλοφορία πρέπει να κατατάσσονται στην κλάση 16.02 του ΚΔ. Το κεντρικό τελωνείο Köln-Deutz δέχθηκε στην αρχή την κατάταξη αυτή, εισπράττοντας κατά συνέπεια τον προβλεπόμενο φόρο κύκλου εργασιών κατά την εισαγωγή. Εξάλλου, έλαβε ορισμένα δείγματα από το εισαχθέν εμπόρευμα, ένα μέρος από τα οποία εξετάσθηκε από το «Zolltechnische Prüf- und Lehranstalt» (ίδρυμα ερευνών και εκπαίδευσης επί της δασμολογικής τεχνικής) της Κολωνίας. Το ίδρυμα αυτό κατέληξε στο συμπέρασμα ότι «η καρύ-

1 — Μετάφραση από τα ιταλικά.

κευση δεν είναι δυνατό να διαπιστωθεί ούτε με οργανοληπτική ούτε με οπτική εξέταση». Αποφασίζοντας πάντως επί μιας πρώτης διοικητικής ενστάσεως της εταιρείας Dinter, το τελωνείο μετέβαλε την αρχική του στάση. Αφού διαπιστώθηκε ότι η καρύκευση δεν ήταν αντιληπτή με την οργανοληπτική και την οπτική εξέταση και ότι το κρέας δεν ανέδιδε ανάλογη οσμή, το τελωνείο δέχθηκε ότι ήταν δυνατό να διαπιστωθεί η ύπαρξη μορίων καρυκευμάτων, αν και πολύ αμυδρά.

Στη συνέχεια, μία συμπληρωματική εξέταση των υπόλοιπων δειγμάτων που πραγματοποιήθηκε από πραγματογνώμονα κατόπιν αιτήσεως της εταιρείας Dinter, απέδειξε ότι τα φιλέτα και οι ρόλλοι κρέατος ινδόρνιθας μπορούσαν να θεωρηθούν ως προϊόν «ελαφρά καρυκευμένο». Πράγματι, στο μικροσκόπιο διακρίνονταν μόρια καρυκευμάτων «καθαρά όσον αφορά τα φιλέτα» και «αμυδρά μέχρι καθαρά (ανάλογα με τα διάφορα τεμάχια κρέατος) όσον αφορά τους ρόλλους». Αλλά τα αποτελέσματα αυτά δεν μετέβαλαν την κατάσταση. Το τελωνείο δέχθηκε ότι το εμπόρευμα δεν αποτελούσε «έτερο παρασκευάσμα» υπό την έννοια της δασμολογικής κλάσεως 16.02, δηλώνοντας ότι η απλή προσθήκη αλατιού και πιπεριού δεν αποτελεί καρύκευση παρά μόνον αν είναι δυνατό να διαπιστωθεί διά της γεύσεως. Συνεπώς, το κρέας ινδόρνιθας κατατάσσεται στη δασμολογική κλάση 02.02 που αναφέρεται στα «πουλερικά ορνιθίνος εσφαγμένα και παραπροϊόντα αυτών, θρώσιμα (εξαιρέσει των συκωτιών), νωπά, διατετηρημένα δι' απλής ψύξεως ή κατεψυγμένα». Αντίθετα με ό,τι ισχύει για τη δασμολογική κλάση 16.02, η κατάταξη αυτή συνεπάγεται την είσπραξη νομισματικών εξισωτικών ποσών, ύψους 7 141,10 γερμανικών μάρκων στην προκειμένη περίπτωση, που το τελωνείο ζήτησε.

Η εταιρεία Dinter υπέβαλε τότε δεύτερη διοικητική ένσταση, που είχε αρνητική έκβαση. Το Finanzgericht του Düsseldorf, IV τμήμα, ενώπιον του οποίου ασκήθηκε προσφυγή ακυρώσεως της ανωτέρω απορριπτικής αποφάσεως, με διάταξη της 14ης

Ιουνίου 1982 που πρωτοκολλήθηκε την 1η Ιουλίου 1982, ανέστειλε τη διαδικασία και υπέβαλε στο Δικαστήριο, κατ' εφαρμογή του άρθρου 177 της συνθήκης ΕΟΚ, δύο ερωτήματα προς έκδοση προδικαστικής αποφάσεως.

2. Στο πρώτο ερώτημα, το γερμανικό δικαστήριο ερωτά αν «η δασμολογική κλάση 16.02 του ΚΔ πρέπει να ερμηνευθεί υπό την έννοια ότι περιλαμβάνει επίσης κρέας στο οποίο, σύμφωνα με τις υποβληθείσες συνταγές παρασκευής, προστέθηκε μεν αλάτι και πιπέρι, το πιπέρι όμως μπορεί να διαπιστωθεί μόνον διά του μικροσκοπίου ή το κρέας πρέπει να θεωρηθεί ως "άλλως παρασκευασμένο" μόνον όταν τα προστεθέντα καρυκεύματα μπορούν να διαπιστωθούν διά της γεύσεως».

Το ερώτημα αυτό περιλαμβάνει στην πραγματικότητα δύο ερωτήματα: το πρώτο αναφέρεται στην έννοια του όρου «έτερα παρασκευάσματα» κρεάτων της δασμολογικής κλάσεως 16.02 και το άλλο αναφέρεται στον καθορισμό κριτηρίου για την απόδειξη της καρυκεύσεως. Προσθέτω ότι οι συνθήκες υπό τις οποίες ανέκυψε το πρόβλημα που υποβλήθηκε στο Δικαστήριο υπαγορεύουν να ληφθεί επίσης υπόψη η δασμολογική κλάση 02.02. Είναι αλήθεια ότι το εθνικό δικαστήριο αναφέρειται άμεσα μόνον στη δασμολογική κλάση 16.02· πάντως, για την επίλυση μιας διαφοράς που αφορά δύο συναφείς δασμολογικές κλάσεις, οι οποίες αμφοτέρες μπορούν αφηρημένα να χρησιμοποιηθούν για τη δασμολογική κατάταξη ενός ορισμένου προϊόντος, μπορεί να είναι αναγκαίο να καθορισθεί το περιεχόμενο της μιας σε συνδυασμό με το περιεχόμενο της άλλης.

3. Αρχίζω συνεπώς με την ανάλυση διαδοχικά του περιεχομένου των δασμολογικών κλάσεων. Στην κλάση 16.02, όπως ήδη ανέφερα, περιλαμβάνονται «έτερα παρασκευάσματα και κονσέρβαι κρεάτων ή παραπροϊόντων σφαγίων». Αφετέρου, σύμφωνα με τη σημείωση που ευρίσκεται μετά τον τίτλο του κεφαλαίου 16 του ΚΔ, δεν περιλαμβάνονται στο κεφάλαιο αυτό τα κρέατα που είναι παρασκευασμένα ή

διατηρημένα, κατά το μέτρο που μας ενδιαφέρει εν προκειμένω, με τις μεθόδους που προβλέπονται στο κεφάλαιο 2. Από τα ανωτέρω συνάγεται ότι για να ερμηνευθεί η δασμολογική κλάση 16.02, πρέπει να προσδιοριστεί αρνητικά το πεδίο εφαρμογής της, με αναφορά ακριβώς στις μεθόδους παρασκευής ή διατήρησης που αναφέρονται στο εν λόγω κεφάλαιο. Αντίθετα με τις παρατηρήσεις που κατατέθηκαν στο Δικαστήριο, είναι απεναντίας δυνατό να μη ληφθούν υπόψη οι δύο μέθοδοι που περιλαμβάνονται στο κεφάλαιο 3 (ψήσιμο και δράσιμο). Αυτές αφορούν πράγματι παρασκευάσματα όχι κρέατων αλλά ιχθύων, μαλακοστράκων και μαλακίων.

Το κεφάλαιο 2 (κλάσεις 02.02, 02.03, 02.05, 02.06) περιλαμβάνει θρώσιμα κρέατα πουλερικών, νωπά (δηλαδή σε φυσική κατάσταση), διατηρημένα δι' απλής ψύξεως, κατεψυγμένα, αλατισμένα, σε άλμη, αποξηραμένα ή καπνιστά. Οι διαδικασίες που προβλέπονται στο κεφάλαιο αυτό περιορίζονται δηλαδή στο χαρακτηρισμό της καταστάσεως ενός προϊόντος (νωπό, διατηρημένο δι' απλής ψύξεως, κατεψυγμένο, αποξηραμένο) ή αναφέρονται σε μεθόδους είτε διατήρησης των εμπορευμάτων (αλατισμένα, σε άλμη), είτε πραγματικής παρασκευής (κάπνισμα). Κατά συνέπεια, βάσει της ανωτέρω σημειώσεως του κεφαλαίου 16, δεν είναι δυνατό να υπάρχει αμφιβολία ότι όταν πρόκειται για παρασκευή κρέατων διαφορετική από το κάπνισμα, το εμπόρευμα πρέπει να θεωρηθεί ως «έτερο παρασκευάσμα» και επομένως υπάγεται στην κλάση 16.02. Στην προκειμένη περίπτωση, στο κρέας ινδόνιθας προστέθηκε ένα μείγμα αλατιού και πιπεριού το οποίο βεβαίως δεν συνιστά παρασκευή διαφορετική από εκείνες που αναφέρονται στο κεφάλαιο 2 του ΚΔ. Όπως μόλις πριν από λίγο ανέφερα, η προσθήκη αλατιού προβλέπεται στο κεφάλαιο αυτό για την καλύτερη *διατήρηση* του εμπορεύματος. Στην περίπτωσή μας απεναντίας, το αλάτι προστέθηκε ως *καρύκευμα* και, εκτός

αυτού, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η προσθήκη πιπεριού αποτελεί «quid novi et pluris» όσον αφορά τις μεθόδους που απαριθμούνται στο κεφάλαιο 2.

Η ερμηνεία αυτή, την οποία υποστηρίζει η προσφεύγουσα στην κυρία δίκη, βασίζεται σε μία αντιπαράθεση, κατά την άποψή μου απόλυτα ορθή, των κειμένων των διαφόρων τελωνειακών κλάσεων. Η Επιτροπή μάς προτείνει μία άλλη. Υποστηρίζει ότι για να καταταγεί ένα εμπόρευμα στην κλάση 16.02 πρέπει να έχει υποβληθεί σε εντονότερη επεξεργασία, ικανή να μεταβάλλει τα αντικειμενικά του χαρακτηριστικά. Έχω την εντύπωση ότι η θέση βασίζεται σε μία συνολική θεώρηση του κεφαλαίου 16 και στην παρατήρηση ότι το κεφάλαιο ασχολείται κυρίως με κρέατα «μεταποιημένα» (πχ. αλλάντες, εκχυλίσματα ή χυμούς). Αλλά η θεώρηση και η παρατήρηση είναι δεβιασμένες. Τα εμπόρευμα που απαριθμούνται στο κεφάλαιο 16 περιλαμβάνουν βεβαίως τα μεταποιημένα προϊόντα στα οποία αναφέρεται η Επιτροπή· περιλαμβάνουν πάντως και τα «έτερα παρασκευάσματα» κρέατων. Και στα τελευταία αυτά, όπως παρατηρείται, περιλαμβάνονται τα «καρυκευμένα» κρέατα (πχ. με την προσθήκη αλατιού και πιπεριού).

4. Η ερμηνεία αυτή, την οποία αποδέχομαι, ευρίσκει μία πρώτη, έμμεση, επιβεβαίωση στις εξηγηματικές σημειώσεις επί του κεφαλαίου 16.02 της «Ονοματολογίας για την κατάταξη των εμπορευμάτων στο ΚΔ» που εκδόθηκε στις 15 Δεκεμβρίου 1950 και είναι ευρύτερα γνωστή ως «Ονοματολογία των Βρυξελλών». Στη σχετική σύμβαση έχουν προσχωρήσει όλα τα κράτη μέλη και το ίδιο το ΚΔ έχει βασιστεί σε αυτή. Οι σημειώσεις στις οποίες αναφέρθηκα, που έχουν συνταχθεί από το Συμβούλιο Τελωνειακής Συνεργασίας, αποσκοπούν στον καθορισμό του πεδίου εφαρμογής των διαφόρων δασμολογικών κλάσεων. Για το λόγο αυτόν πρέπει να γί-

νεται επίκλησή τους κάθε φορά που η δασμολογική κατάταξη παρουσιάζει αμφιβολίες: εσείς οι ίδιοι, εξάλλου, δεχτήκατε στην απόφαση της 8ης Δεκεμβρίου 1970 επί της υποθέσεως 14/70, Deutsche Bakels, Racc. 1970, σ. 1001, ότι ελλείψει κοινοτικών επεξηγηματικών σημειώσεων, οι ανωτέρω σημειώσεις αποτελούν σημαντικό στοιχείο για την ερμηνεία του ΚΔ.

Ας διαβάσουμε λοιπόν τη σημείωση επί της δασμολογικής κλάσεως 16.02. Αυτό που ανέφερα καταρχάς είναι ορθό, δεδομένου ότι η σημείωση αυτή περιλαμβάνει «τα κρέατα και παραπροϊόντα σφαγίων κάθε είδους, παρασκευασμένα ή διατηρημένα με μεθόδους διαφορετικές από εκείνες που αναφέρονται στο κεφάλαιο 2, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων που είναι απλώς καλυμμένα με πάστα (pâte) ή με κόρα άρτου τριμμένη (panés), με ύδνα ή καρυκευμένα (πχ. με πιπέρι και με αλάτι)» (σημείωση επί του κεφαλαίου 16, έγγρ. NE/NJ 35 — Φεβρουάριος 1982, σ. 110 6, η υπογράμμιση είναι δική μου). Είναι συνεπώς βέβαιο ότι το «καρυκευμένο» κρέας κατατάσσεται στη δασμολογική κλάση 16.02 και όχι στην κλάση 02.02.

Αυτό το αντιλαμβάνεται κατά κάποιο τρόπο και η Επιτροπή των Κοινοτήτων. Αλλά δεν συνάγει όμως τα προφανή συμπεράσματα. Αντίθετα, δεχόμενη την άποψη του γερμανικού τελωνείου, προσπαθεί να μας πείσει ότι στην καθομιλουμένη, με τον όρο «καρύκευση» εννοείται η προσθήκη στα τρόφιμα ειδών ικανών να κάνουν εντονότερη τη γεύση τους. Αποφασιστικό δηλαδή είναι αυτό το τελευταίο στοιχείο, υπό την έννοια ότι αν η καρύκευση — είτε μπορεί είτε όχι να διαπιστωθεί με το μικροσκόπιο — δεν μπορεί να διαπιστωθεί με τη γεύση, το εμπόρευμα δεν μπορεί να θεωρηθεί ως «έτερο παρασκεύασμα» υπό

την έννοια της δασμολογικής κλάσεως 16.02.

Επί του κριτηρίου της γεύσεως επιφυλάσσομαι να λάβω θέση όταν θα εξετάσω τις μεθόδους για την απόδειξη της καρυκεύσεως. Αλλά είναι ήδη αδύνατο να μην επιστημάνω την αντιφατικότητα της θέσεως που υποστηρίζει η Επιτροπή, τουλάχιστον αν εξεταστεί συνολικά. Υπενθυμίζω ότι η Επιτροπή είχε υποστηρίξει ότι για «έτερα παρασκευάσματα» πρόκειται μόνον όταν μεταβάλλονται τα αντικειμενικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Δεν αντιλαμβάνομαι λοιπόν γιατί στο προϊόν που μας ενδιαφέρει δεν πρέπει να εφαρμοστεί το ίδιο κριτήριο. Άγευστα ή εύγευστα, πικάντικα ή όχι, τα φιλέτα και οι ρόλλοι κρέατος ινδόρνιδας παραμένουν φιλέτα και ρόλλοι κρέατος ινδόρνιδας· προσθέτοντας περισσότερο αλάτι και πιπέρι δεν τα μεταβάλλουμε βέβαια σε αλλάντες, εκχυλίσματα ή χυμούς κρέατος. Με άλλους λόγους — και όσον αφορά βεβαίως τη δασμολογική κατάταξη — ο βαθμός της καρυκεύσεως δεν έχει ιδιαίτερη σημασία. Αφετέρου, ούτε το ΚΔ ούτε η Ονοματολογία των Βρυξελλών ούτε οι επεξηγηματικές σημειώσεις περιλαμβάνουν ειδικά κριτήρια που επιτρέπουν να καθοριστεί με ακρίβεια ο βαθμός αυτός ή από ποιο σημείο και πέρα το προϊόν πρέπει να θεωρηθεί ως καρυκευμένο.

5. Ένα επί πλέον στοιχείο, που νομίζω ότι επιβεβαιώνει το βάσιμο της ανωτέρω θέσεως, συνάγεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) 3092/76 της Επιτροπής (17 Δεκεμβρίου 1976) περί εφαρμογής των νομισματικών εξισωτικών ποσών σε ορισμένα προϊόντα του τομέα του βοείου κρέατος (ΕΕ ειδ. έκδ., 03/016, σ. 190). Όπως συμβαίνει με το κρέας ινδόρνιδας, το βόειο κρέας — νωπό, διατηρημένο δι' απλής ψύξεως ή κατεψυγμένο — κατατάσσεται στο κεφάλαιο 2 του ΚΔ και υπάγεται στο σύστημα των νομισματικών εξισωτικών ποσών. Αν απεναντίας αυτό είναι καρυκευμένο, κατατάσσεται στο κεφάλαιο 16.

Πριν τεθεί σε ισχύ ο κανονισμός, επί του προϊόντος αυτού — εννοώ το «καρυκευμένο» κρέας — δεν εφαρμόζονταν νομισματικά εξισωτικά ποσά, με αποτέλεσμα να υπάρχει παρότρυνση προς την παρασκευή αυτού του είδους για να αποφεύγεται η υπαγωγή στη ρύθμιση που ίσχυε για το νωπό κρέας. Από αυτό προκλήθηκε τεχνητή ανάπτυξη του εμπορίου του κρέατος αυτού και προφανής κίνδυνος για το επίπεδο των τιμών στα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη. Η Επιτροπή, η οποία στον τομέα αυτό έχει ευρεία διακριτική εξουσία, κατέληξε συνεπώς στο να το υπαγάγει στο σύστημα των νομισματικών εξισωτικών ποσών. Αλλά, κατά την καθιέρωση ομοιόμορφης τελωνειακής μεταχειρίσεως μεταξύ του εν λόγω κρέατος και του νωπού κρέατος, η Επιτροπή δεν έλαβε καθόλου υπόψη το βάθος της καρυκεύσεως. Το άρθρο 1 του κανονισμού 3092/76 ορίζει πράγματι τα ακόλουθα: «Για τα νωπά, διατηρημένα δι' απλής ψύξεως ή κατεψυγμένα προϊόντα, εκτός από τα κομμένα σε κιμά προϊόντα, που υπάγονται στη διάκριση 16.02 Β III 6) 1 του ΚΔ και δεν κατατάσσονται στο κεφάλαιο 2 μόνο λόγω της απλής τους καρυκεύσεως (πχ. με πιπέρι ή αλάτι) ή λόγω προσθήκης άλλων ουσιών (πχ. λαδιού, λαχανικών, αλευριού), τα νομισματικά εξισωτικά ποσά που εφαρμόζονται επί των προϊόντων αυτών στις συναλλαγές μεταξύ κρατών μελών είναι αυτά που εφαρμόζονται στα αντίστοιχα μη καρυκευμένα και χωρίς προσθήκη άλλων ουσιών προϊόντα που υπάγονται στη διάκριση 02.01 Α II του ΚΔ» (η υπογράμμιση είναι δική μου).

Σε απάντηση σε ερώτηση που έθεσε το Δικαστήριο με έγγραφο της 24ης Νοεμβρίου 1982 όσον αφορά τη δυνατότητα εφαρμογής και στο κρέας ινδόρνιθας του κριτηρίου που χρησιμοποιείται για να θεωρηθεί «καρυκευμένο» το δόκειο κρέας, η Επιτροπή διατύπωσε μια θέση που δεν μου φαίνεται καθόλου πειστική. Ουσιαστικά, η Επιτροπή διακρίνει μεταξύ «απλής προσθήκης καρυκεύματος» και «ελαφράς καρυκεύσεως». Μόνο στην πρώτη περι-

πτωση πρόκειται για «έτερο παρασκευάσμα» υπό την έννοια του κεφαλαίου 16. Αλλά δεν είναι δυνατό να γίνει σαφής διάκριση μεταξύ των δύο όρων. Στην καθομιλουμένη, πράγματι, «απλή προσθήκη καρυκεύματος» σημαίνει ότι στο κρέας, ανεξάρτητα του αν πρόκειται για κρέας βοός ή ινδόρνιθας, προστέθηκαν ουσίες που προορίζονται να καταστήσουν εντονότερη τη γεύση του. Τελεία και παύλα. Ο βαθμός της καρυκεύσεως, το γεγονός ότι είναι έντονη ή ελαφρά, δεν υπεισέρχεται στην σκέψη εκείνου ο οποίος διατυπώνει τη φράση.

Το συμπέρασμα είναι προφανές: για να πρόκειται για «έτερο παρασκευάσμα» υπό την έννοια της δασμολογικής κλάσεως 16.02 αρκεί ότι στο κρέας ινδόρνιθας έχει πράγματι προστεθεί καρυκευμα. Δεν διατάζω να δεχθώ ότι πρόκειται για μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα, επειδή το σύστημα από το οποίο συνάγεται στερείται λογικότητας και είναι ικανό να οδηγήσει σε καταχρήσεις κατά την εφαρμογή των νομισματικών εξισωτικών ποσών και σε αλλοιώσεις του εμπορίου: θα ήταν συνεπώς ευκαταίο, όπως συνέβη στον τομέα του βοείου κρέατος, να επεκταθεί το σύστημα των νομισματικών εξισωτικών ποσών και στο «καρυκευμένο» κρέας ινδόρνιθας. Αλλά έτσι είναι: «hoc iure uitimur» και υπό το πρίσμα αυτό, η λύση για την οποίαμίλησα είναι υποχρεωτική.

6. Υπενθύμισα στην αρχή ότι το παραπέμπον δικαστήριο ερωτά επίσης πώς πρέπει να αποδειχθεί η ύπαρξη καρυκεύματος και ειδικότερα αν η απόδειξη πρέπει να γίνει με κριτήρια αντικειμενικά ή υποκειμενικά. Η απάντησή μου φαίνεται αρκετά απλή. Για την εξασφάλιση της δεδαιότητας του δικαίου — που στην προκειμένη περίπτωση σημαίνει την επιλογή σαφών μεθόδων εκτιμήσεως, που μπορούν να εφαρμοστούν χωρίς δυσκολία και βασίζονται σε στοιχεία ευχερούς ελέγχου —

δεχθήκατε επανειλημμένα ότι η κατάταξη των εμπορευμάτων στα πλαίσια του ΚΔ πρέπει να πραγματοποιείται βάσει των αντικειμενικών χαρακτηριστικών και ιδιοτήτων τους, που παρουσιάζονται στην πράξη εκτελωνισμού (αποφάσεις της 23. 3. 1972, υπόθεση 36/71, Henck, Racc. 1972, σ. 187 και επ. της 22. 11. 1973, υπόθεση 128/73, Past, Racc. 1973, σ. 1277 και επ. της 29. 5. 1974, υπόθεση 185/73, König, Racc. 1974, σ. 607 και επ. της 10. 12. 1975, υπόθεση 53/75, Vandertaelen, Racc. 1975, σ. 1647 και επ. της 18. 2. 1976, συνεκδικασθείσες υποθέσεις 98 και 99/75, Carstens, Racc. 1976, σ. 241 και επ. της 16. 10. 1976, υπόθεση 38/76, Industriemetall Luma, Racc. 1976, σ. 2027 και επ. της 8. 12. 1977, υπόθεση 62/77, Carlsen, Racc. 1977, σ. 2343 και επ.). Η αυστηρότητα της αρχής αυτής μετριάζεται μόνο σε δύο περιπτώσεις: όταν το προϊόν δεν είναι δυνατό να διακριθεί βάσει των αντικειμενικών χαρακτηριστικών του από ένα διαφορετικό προϊόν (αυτό συμβαίνει με τους άγριους ταράνδους που μετά τη σφαγή δεν μπορούν να διακριθούν από τους κατοικίδιους ταράνδους: απόφαση της 12ης Δεκεμβρίου 1973, υπόθεση 149/73, Witt, Racc. 1973, σ. 1587 και επ.) και όταν η προσφυγή σε υποκειμενική μέθοδο επιβάλλεται από το ίδιο το ΚΔ (μεταχείριση που είναι δυνατό να διαπιστωθεί διά γυμνού οφθαλμού: απόφαση της 30ής Σεπτεμβρίου 1982, υπόθεση 317/81, Howe & Bainbridge, μη ακόμη δημοσιευθείσα).

Παρατηρώ ακόμη ότι όσον αφορά ακριβώς τη δασμολογική κατάταξη των κρεάτων, το ΚΔ, στη συμπληρωματική σημείωση αριθ. 3 του κεφαλαίου 2, χρησιμοποιεί ένα αντικειμενικό κριτήριο. Αναφέρομαι στην έννοια των «ελαφρώς απεξηραμμένων» κρεάτων ή «ελαφρώς καπνιστών». Καταρχήν τίποτε δεν θα εμπόδιζε να βασιστεί η έννοια αυτή στη γεύση· αντίθετα, η ανωτέρω διάταξη την ορίζει βάσει της σχέσεως ύδαρ/πρωτεΐνες.

Είναι συνεπώς εσφαλμένο να υποστηριχθεί, όπως κάνει η Επιτροπή, ότι το κρέας της προκειμένης περιπτώσεως πρέπει να καταταγεί βάσει της γεύσεως. Η υιοθέτηση παρόμοιου κριτηρίου θα αποτελούσε προπάντων άνατιολόγητη παρέκκλιση από ένα σύστημα που βασίζεται σε αντικειμενικές μεθόδους εκτιμήσεως. Θα οδηγούσε έπειτα αναπόφευκτα — και το αποδεικνύει η μεταχείριση του «καρυκευμένου» κρέατος ινδόρνιθας από τα γερμανικά τελωνεία — σε απαράδεκτη διαφορά δασμολογικής κατατάξεως εντός της Κοινότητας. Πράγματι, όπως είναι γνωστό από παλαιότατα, η γευστική αντίδραση είναι ότι το πιο ποικίλο υπάρχει, διότι κάθε άτομο έχει τη δική του γενική γευστική αντίδραση και μία ιδιαίτερη ευαισθησία όσον αφορά τη γευστική αίσθηση των ειδών. Είμαστε επομένως στον αντίποδα των κοινοτικών κανόνων που στον τομέα αυτό όπως και σε άλλους αποσκοπούν αναμφίβολα στην καθιέρωση ομοιογενούς συστήματος.

Αλλά υπάρχει κάτι ακόμη. Όσον αφορά τη δασμολογική κατάταξη, το Δικαστήριο έδωσε την προτίμησή στο κριτήριο που είναι το ευχερέστερα «εφαρμόσιμο» (απόφαση της 20. 10. 1977, υπόθεση 29/77, Roquette, Racc. 1977, σ. 1835). Μου φαίνεται λοιπόν προφανές (και το δέχθηκε η ίδια η Επιτροπή κατά τη διάρκεια της προφορικής διαδικασίας) ότι η δασμολογική κατάταξη των εν λόγω κρεάτων μπορεί να γίνει σύμφωνα με αντικειμενικά κριτήρια, που είναι ευχερέστερα εφαρμόσιμα. Αναφέρω τα πιο σαφή: τις ενδείξεις που παρέχονται από την ετικέτα, που πρέπει κατά τεκμήριο να θεωρηθούν ως αληθείς μέχρι εναντίας αποδείξεως και τη χημική ή μικροσκοπική ανάλυση από ειδικευμένο εργαστήριο.

7. Κατά συνέπεια, για την κατάταξη του «καρυκευμένου» κρέατος ινδόρνιθας στη δασμολογική κλάση 16.02 η απόδειξη της

καρκεύσεως πρέπει να γίνει βάσει αντικειμενικών κριτηρίων και χωρίς να καταφύγουμε στη γεύση. Δίδεται έτσι έμμεσα απάντηση στο δεύτερο ερώτημα του Finanzgericht που, όπως ενθυμούμαστε, ζητούσε να καθοριστεί «σύμφωνα με ποια κριτήρια πρέπει να διενεργηθεί η απόδειξη διά της γεύσεως».

Αλλά και σε αυτό θα αφιερώσω μερικές σκέψεις για την επιβεβαίωση που μπορεί να συναχθεί όσον αφορά το βάσιμο της αντικειμενικής μεθόδου στην απόδειξη της καρκεύσεως. Η Επιτροπή υποστηρίζει ότι η τελωνειακή υπηρεσία είναι απόλυτα σε θέση να καθορίσει αν το εμπόρευμα είναι «καρκευμένο» και προτείνει να απαντήσετε ότι «η απόδειξη διά της γεύσεως πρέπει να διενεργηθεί λαμβάνοντας υπόψη τις δυνατότητες διαπιστώσεως του μέσου τελωνειακού υπαλλήλου».

Η γνώμη αυτή πρέπει να απορριφθεί κατηγορηματικά για δύο λόγους. Στον πρώτο λόγο αναφέρθηκα ήδη: η γευστική ευαισθησία αποτελεί κριτήριο εξαρτώμενο υπερβολικά από τη γεωγραφία, τη φυσιολογία και την ανθρωπολογία (αναφέρομαι στις συνήθειες διατροφής) για να μπορεί κανένας να βασιστεί σε αυτό. Όπως αποδεικνύει η γερμανική δασμολογική κατάταξη στην οποία αναφέρθηκα προ ολίγου, το κριτήριο αυτό μπορεί να δώσει αποτελέσματα διαφορετικά εντός του ίδιου κράτους μέλους, πράγμα το οποίο δεδαίως ισχύει για το σύνολο της Κοινότητας. Ούτε είναι δυνατό να λεχθεί ότι για την ομοιόμορφη δασμολογική κατάταξη είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί η έννοια της «μέσης» γεύσεως των πολιτών της Κοινότητας. Μία τέτοια θέση θα ήταν παράλογη· όπως είναι παράλογη, η ανεφάρμοστη λόγω του περιπλόκου της, η θέση που υποστήριξε επικουρικά η εταιρεία Dinter σύμφωνα με την οποία εφόσον αποκλείεται η προσφυγή στο μέσο τελωνειακό υπάλληλο, η απόδειξη διά της γεύσεως πρέπει να ανατεθεί σε ομάδα ανεξάρτητων

προσώπων που εκπροσωπούν τις διάφορες εθνότητες της Κοινότητας.

Δεύτερος λόγος. Οι πολίτες της Κοινότητας έχουν την ίσως παράξενη, αλλά παλιά και σταθερή συνήθεια να τρώνουν τα φιλέτα τους και τους ρόλλους από κρέας ινδονιδας ψημένα ή εν πάση περιπτώσει δρασμένα. Ωμές και κατεψυγμένες, όπως παρουσιάζονται προς εκτελωνισμό, οι τροφές αυτές δεν θα προσείλκυαν ούτε τον πιο πεινασμένο ή τον πιο άξεστο από αυτούς. Συνεπώς, για να εκτιμήσει τη γεύση τους ο μέσος τελωνειακός υπάλληλος τον οποίο εμπιστεύεται η Επιτροπή θα ήταν αναγκασμένος να μαγειρέψει το κρέας· και αυτό θα παραβίαζε τη γενική αρχή περί της δασμολογικής κατατάξεως σύμφωνα με την οποία το εμπόρευμα εκτιμάται στην κατάσταση στην οποία ευρίσκεται κατά τη στιγμή του εκτελωνισμού.

Πρόσφατα εξάλλου, ζητήθηκε από το Δικαστήριο να κάνει δεκτή την προσφυγή στην κανότητα διαπιστώσεως του μέσου τελωνειακού υπαλλήλου ή των εμπειρογνομόνων. Επρόκειτο για την ερμηνεία μιας σημειώσεως του ΚΔ που αφορά «τα υφάσματα τα εμπεποτισμένα, επικεχρισμένα ή επικεκαλυμμένα διά παραγωγών της κυτταρίνης» που προβλέπει — όπως ανέφερα ήδη — το κριτήριο της διαπιστώσεως διά γυμνού αφαλαμού. Στο αίτημα απαντήσατε ότι «το ΚΔ αποτελεί μεν πράξη κοινοτικού δικαίου που πρέπει να ερμηνεύεται ομοιόμορφα σε όλα τα κράτη μέλη, η εφαρμογή του όμως έχει ανατεθεί στα κράτη μέλη». Εναπόκειται συνεπώς στα κράτη μέλη «να ορίζουν τις αρχές και τα πρόσωπα που έχουν ως έργο τη δασμολογική κατάταξη των προϊόντων, καθώς και να αποφασίζουν τα της εκπαίδευσής των προσώπων αυτών, προκειμένου να εκπληρώνουν τα καθήκοντά τους κατά τρόπο ορθό» (απόφαση της 30. 9. 1982, προαναφερθείσα υπόθεση 317/81, σκέψεις 16 και 17).

8. Συμπερασματικά, προτείνω στο Δικαστήριο να απαντήσει ως εξής στο ερώτημα που υπέβαλε το Finanzgericht του Düsseldorf με διάταξη της 14ης Ιουλίου 1982, κατ' εφαρμογή του άρθρου 177 της συνθήκης ΕΟΚ:

Η έννοια «έτερα παρασκευάσματα» κρέατων της κλάσεως 16.02 του Κοινού Δασμολογίου περιλαμβάνει κρέας «καρυκευμένο», πχ. με την προσθήκη αλατιού και πιπεριού· αυτό ισχύει έστω και αν η ύπαρξη των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την καρύκευση διαπιστώνεται μόνο με το μικροσκόπιο.