jusline®
»» Recht. Schnell

Sie können die QR Codes nützen um später wieder auf die neuste Version eines Gesetzestexts zu gelangen.

TE Vwgh Erkenntnis 1994/11/24 94/16/0021

JUSLINE Entscheidung

Veröffentlicht am 24.11.1994

Index

55 Wirtschaftslenkung;

Norm

MOG 1985 §20;
MOG 1985 §22 Abs4;

Beachte

Serie (erledigt im gleichen Sinn):95/16/0001 E 27. September 1995 94/16/0096 E 24. November 1994

Betreff

Der Verwaltungsgerichtshof hat durch den Vorsitzenden Senatspräsident Mag. Meinl und die Hofräte Dr. Steiner, Dr. Fellner, Dr. Höfinger und Dr. Kail als Richter, im Beisein der Schriftführerin Mag. Peternell, über die Beschwerde der V-B.V. in S, vertreten durch Dr. C, Rechtsanwalt in W, gegen den Bescheid des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft vom 29. Dezember 1993, Zl. 17254/119-IA7b/93, betreffend Importausgleich nach dem Marktordnungsgesetz, zu Recht erkannt:

Spruch

Der angefochtene Bescheid wird wegen Rechtswidrigkeit seines Inhaltes aufgehoben.

Der Bund hat der Beschwerdeführerin Aufwendungen in der Höhe von S 12.920,-- binnen zwei Wochen bei sonstiger Exekution zu ersetzen.

Begründung

Mit einem vom Milchwirtschaftsfonds aufgelegten Formblatt stellte die Beschwerdeführerin am 1. Dezember 1992 für 200.000 kg "Asiago-Käse", 40 % FiT, in Blöcken über je 1 kg, Ursprungsland und Handelsland Niederlande, Warennummer des Zolltarifes 0406 90 122A9, voraussichtlicher Zollwert 4100/100 kg, mit dem Zusatz "Käse ist zur Weiterverarbeitung in der Nahrungsmittelindustrie vorgesehen (für Pizzas, Baguettes etc.)" insgesamt drei Ansuchen um Ausstellung eines Bescheides für den Import von Erzeugnissen aus Milch.

Der Milchwirtschaftsfonds teilte der Beschwerdeführerin mit Schreiben vom 21. Dezember 1992 mit, das Zentrallaboratorium des Milchwirtschaftsfonds habe festgestellt, daß die über Anforderung übersandte Probe hinsichtlich der charakteristischen Merkmale nicht als "Asiago" angesprochen werden könne. Der Käse weise die charakteristischen Merkmale eines in Folie verpackten rindenlosen "Gouda" auf. Als mit österreichischem Gouda vergleichbarer Käse könne keine Bescheidausstellung für "GATT-Käse" erfolgen, wie dies geschehen könnte, wenn der "holländische Asiago" tatsächlich ein "Asiago-Käse" und damit mit Bergkäse vergleichbar wäre. Vielmehr müßte die mit

Gouda vergleichbare Ware als Kontingentkäse importiert werden, sofern die Beschwerdeführerin über ein entsprechendes Kontingent verfüge. Ohne entsprechendes Kontingent könnte ein Import nur außerhalb des Kontingents zu den Bedingungen lt. Marktordnungsgesetz (wie Import aus einem Drittland) erfolgen.

In der Stellungnahme vom 18. Jänner 1993 wies die Beschwerdeführerin darauf hin, daß der Milchwirtschaftsfonds schon mehrmals Untersuchungen des in Rede stehenden Produktes durchgeführt habe und bisher immer zu der Überzeugung gelangt sei, daß es sich dabei um einen belgischen "Asiago-Käse" gehandelt habe. Seit einigen Jahren würden die Importanträge der Beschwerdeführerin immer positiv behandelt und die Zusammensetzung des Produktes sei gleichgeblieben, sodaß keinerlei Grund bestehe, nun plötzlich die Qualifikation zu ändern. Das Untersuchungszeugnis des Milschwirtschaftsfonds vom 16. Dezember 1992 bringe keine neuen Erkenntnisse. Die chemisch-physikalische Untersuchung zeige Bestandteile des Produktes auf, sowie sie bereits seit der ersten Untersuchung vorhanden gewesen seien. Wenn im Schreiben vom 21. Dezember 1992 festgestellt werde, die Probe hinsichtlich der charakteristischen Merkmale könne nicht als belgischer "Asiago-Käse" angesprochen werden, sondern der Käse die charakteristischen Merkmale eines in Folie verpackten rindenlosen Gouda aufweisen solle, so sei dies aus dem Untersuchungszeugnis des Milchwirtschaftsfonds überhaupt nicht ersichtlich. Dieses Untersuchungszeugnis stelle nämlich nicht einmal fest, daß es sich bei der gegenständlichen Probe um einen Gouda handeln soll. Das Schreiben des Milchwirtschaftsfonds vom 21. Dezember 1992 sei daher in diesem Zusammenhang unschlüssig. Das Produkt werde in Belgien hergestellt und über Holland nach Österreich importiert. Vorgelegt würden (zum Nachweis dieser Behauptung) zunächst Zolldeklarationen aus Belgien sowie ein Untersuchungszeugnis des holländischen staatlichen Laboratoriums, das in seiner Funktion der österreichischen Technischen Untersuchungsanstalt entspreche. Die belgische Zollbehörde deklariere das Produkt eindeutig als belgischen "Asiago-Käse", 40 Prozent FiT. Die holländische Untersuchungsanstalt reihe dieses Produkt in die Nummer 0406 90 750 ein, der das Produkt belgischer Asiago angehöre. Das Produkt sei eindeutig als "Asiagokaas" deklariert worden. Aus den vorgelegten Dokumenten könne nur abgeleitet werden, daß sowohl in Belgien als auch in Holland das Produkt als "Asiago" eingestuft werde, obwohl auch dieser Deklaration umfangreiche Untersuchungen vorangegangen seien. Vorgelegt werde weiters eine Erklärung des Herstellers vom 7. Jänner 1993, aus der sich ergebe, daß dieser mehr als 20 Jahre "Asiago-Käse" nach gleichen Rezepten produziere und diese Produktion vom nationalen belgischen Molkereiverband kontrolliert werde. Der Hersteller importiere diesen Käse auch in das Ursprungsland Italien. Dort werde er als "Asiago" vertrieben. Auch die italienischen Behörden seien mit der Bezeichnung und Zuordnung des Produkts als "Asiago-Käse" einverstanden gewesen. Entscheidend sei, daß der Hersteller einen belgischen "Asiago-Käse" herstelle und bei diesem Produkt thermophile und mesophile Säurekulturen enthalten seien. Bei "Gouda-Käse" würden hingegen nur mesophile Säurekulturen gebildet.

In einer weiteren zu einer Äußerung des Milchwirtschaftsfonds vom 16. Februar 1993 abgegebenen Stellungnahme vom 26. Feberuar 1993 wies die Beschwerdeführerin darauf hin, daß die Käsekonvention von "Stresa" im Art. 4 Abs. 2 ausdrücklich vorsehe, daß für die "Benennungen" der Käse die Form, das Gewicht, die Ausmaße, die Art und Farbe der Rinde und des Teiges sowie auch der Fettgehalt des Käses maßgeblich sei. Von der Reifezeit sei keine Rede und dies habe im wesentlichen seinen Grund darin, daß bei der industriellen Fertigung von Käse bei allen Sorten die Reifezeit erheblich verkürzt werde. Bezeichnenderweise werde auf die im Stresa-Abkommen angegebenen Unterscheidungskriterien vom Milchwirtschaftsfonds überhaupt nicht Bedacht genommen, der Fettgehalt und die Art und Farbe des Teiges, die Form und das Gewicht seien offensichtlich für den Milchwirtschaftsfonds von völlig zweitrangiger Bedeutung. Vorgelegt werde ein amtliches Untersuchungszeugnis der Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Magistrates der Stadt Wien, dem folgende Vorgeschichte vorangegangen sei: Von der Beschwerdeführerin seien zwei Proben zur Begutachtung abgegeben worden, wobei eine Probe der Probe ZK 163/92 vollinhaltlich entsprochen habe, die andere Probe einen Gouda-Käse darstellte. Im völligem Widerspruch zum Milchwirtschaftsfonds stelle nun die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien eindeutig fest, daß mit hoher Wahrscheinlichkeit die untersuchten Proben den Bezeichnungen (nämlich "Asiago-Käse" und "Gouda-Käse") entsprächen. Die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien sei daher im Gegensatz zum Milchwirtschaftsfonds durchaus der Ansicht, daß das gegenständliche Produkt einen "Asiago-Käse" darstelle und richtigerweise die Sachbezeichnung "Asiago-Käse" erhalten habe. Auch werde ein Gutachten der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Innsbruck vorgelegt, aus dem sich ebenfalls eindeutig ergebe, daß die vorgelegte Probe - diese sei mit der Probe ZK 163/92 ident - einem "Asiago-Käse" ähnlich sei, was nach § 20 Abs. 3 MOG für die Einstufung als "Asiago-Käse" genüge. Überhaupt nicht abgeklärt sei, warum der Milchwirtschaftsfonds die Ansicht

vertrete, der gegenständliche Käse sei ähnlich einem "Gouda-Käse". § 20 Abs. 3 MOG sehe vor, daß Waren nur dann dem Importausgleich unterlägen, wenn sie zumindest charakteristische Merkmale aufwiesen, die denen der Vergleichsware stark ähnlich seien. Eine solche starke Ähnlichkeit sei nicht begründet und liege auch tatsächlich nicht vor. Es sei darauf hinzuweisen, für den Fall, daß kein gleichartiges oder stark ähnliches Produkt vorhanden sei, könne ein Importausgleich überhaupt nicht eingehoben werden. Voraussetzung für eine Einstufung in "Gouda-Käse" wäre, daß charakteristische Merkmale bei der eingesandten Probe vorhanden wären, die nahezu ident mit den Merkmalen seien, die sonst für "Gouda-Käse" angegeben würden. Wenn der Milchwirtschaftsfonds in seiner Äußerung selbst die Probe als "unreife Verarbeitungsrohware" klassifiziere, so habe dies zur Konsequenz, daß offensichtlich ein stark ähnliches Produkt in Österreich überhaupt nicht vorhanden sei und deshalb auch nicht von österreichischen Erzeugern hergestellt werde. Unter diesen Voraussetzungen müsse gemäß § 20 Abs. 3 MOG ein Importausgleich überhaupt entfallen.

Das von der Beschwerdeführerin vorgelegte, mit 17. Februar 1993 datierte amtliche Untersuchungszeugnis der Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Magistrates der Stadt Wien, dem ein "Asiago-Käse" und ein "Jong Belegen

Goudse Kaas 48+" zur Untersuchung vorgelegt wurden, lautet nach Aufnahme eines chemischen und bakterielogischen Befundes sowie nach Feststellung des Aussehens, Geruches und Geschmackes:

"Die vorliegenden, als "Asiago" (PN 47/93) bzw. "Jong Belegen Goudse Kaas 48+" (PN 75/93) bezeichneten Proben sind genußtauglich.

Bei der organoleptischen Untersuchung konnte eine unterschiedliche Konsistenz beider Proben festgestellt werden. Einerseits weise der Goudse Kaas beim Brechen eine schollig blättrige Struktur auf, der Asiago zeigte dagegen eine muschelige Bruchfläche. Die chemischen Untersuchungen ergaben, bezogen auf den Kochsalzgehalt, die in der Literatur genannten Unterschiede (niederer Kochsalzgehalt beim Asiago). Aus den oben angeführten Untersuchungen läßt sich mit hoher Wahrscheinlichkeit sagen, daß die untersuchten Proben der Bezeichnung entsprechen."

Die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung Innsbruck stellte zu der von der Beschwerdeführerin übersandten und am 1. Februar 1993 eingelangten Käseprobe nach Aufnahme des Befundes betreffend Bezeichnung, Verpackung, Inhalt, Beschaffenheit, Geruch, Geschmack, Gewicht, Fett (Säureaufschluß), Trockensubstanz, Wassergehalt und Fett i.Tr. (richtsalzfrei) folgendes Gutachten aus:

"Die vorliegende Käseprobe ist in der Beschaffenheit einem Asiago ähnlich.

Aufgrund der milden Geruchs- und Geschmackseigenschaften handelt es sich um einen jungen Käse.

Eine exakte Bestimmung, ob es sich um einen Asiago handelt ist nicht möglich. Dazu wäre auch die Kenntnis der genauen Herstellungsverfahren notwendig."

Das Untersuchungszeugnis des Milchwirtschaftsfonds vom 23. Februar 1993 hat nach einer sensorischen Prüfung und chemisch-physikalischen Untersuchung zu folgender Beurteilung geführt:

"Auf Grund der Sinnenprüfung kann die eingesendete Probe nur mit Schmelzrohware verglichen werden. Die Sorteneigenschaften entsprechen daher nicht der Bezeichnung lt. Antragsteller."

Mit dem Formblatt des Milchwirtschaftsfonds stellte die Beschwerdeführerin am 3. Februar 1993 für 200.000 kg "Asiago-Käse", 40 % FiT und Verpackungsgröße ca. 14 kg Blöcke das Ansuchen um Ausstellung eines Bescheides für den Import von Erzeugnissen aus Milch.

Mit dem bereits erwähnten Formblatt des Milchwirtschaftsfonds stellte die Beschwerdeführerin am 23. Februar 1993 für 10.000 kg Asiago-Käse, FiT-bzw. Fett-Gehalt 40 %, Blöcke über 1 kg, Ursprungsland Belgien und Handelsland Niederlande das Ansuchen um Ausstellung eines Bescheides für den Import von Erzeugnissen aus Milch. Dieses Ansuchen wurde - durch andere Schrift erkennbar - in der Warenbezeichnung auf "Schnittkäse-Verarbeitungskäse" lt. einer telefonischen Rücksprache geändert.

Mit Bescheid vom 4. März 1993 bestimmte der Milchwirtschaftsfonds über den Antrag vom 23. Februar 1993 den Importausgleichsatz für die Einfuhr von 10.000 kg (Verzollungsgewicht) Schnittkäse-Verarbeitungsware, 40 % F.I.T. in Blöcken über 1 kg der Warennummer 0406 90 192A3 in der Höhe des Unterschiedes zwischen einem Betrag von S 7.365,-- für 100 kg und dem niederen Zollwert für 100 kg, mindestens jedoch in der Höhe von 23 v.H. des Zollwertes. Dies im wesentlichen mit der Begründung, mit der Importware sei als Inlandsware Schnittkäse-Verarbeitungsware

ungereift zu vergleichen. Deren Inlandspreis betrage derzeit S 7.485,-- für 100 kg; vermindert um den Pauschbetrag von S 120,-- für 100 kg für die Importspesen sowie für die allenfalls in diesen Preisen enthaltenen inländischen Lieferungs- und Veräußerungskosten ergebe sich somit der im Spruch genannte Betrag von S 7.365,-- für 100 kg.

Mit einem weiteren Bescheid vom 4. März 1993 bestimmte der Milchwirtschaftsfonds über den Antrag vom 3. Februar 1993 den Importausgleichsatz für die Einfuhr von 200.000 kg (Verzollungsgewicht) Asiago-Käse (Bezeichnung des Antragstellers) 50 % FiT, in Blöcken zu ca. 13 kg in der Höhe des Unterschiedes zwischen einem Betrag von S 7.365,-- für 100 kg und dem niedrigeren Zollwert für 100 kg, mindestens jedoch in der Höhe von 23 v.H. des Zollwertes für 100 kg Verzollungsgewicht. Begründet wurde dieser Bescheid im wesentlichen mit dem bereits genannten Untersuchungszeugnis des Zentrallabors des Milchwirtschaftsfonds vom 23. Februar 1993, wonach mit der Importware als Inlandsware Schmelzrohware zu vergleichen sei.

Die Bescheide des Milchwirtschaftsfonds vom 4. März 1993 wurden mit im wesentlichen gleichlautenden Berufungen insofern angefochten, als das importierte Produkt als Schmelzrohware tarifiert werde, obwohl es sich um einen "Asiago-Käse" handle und es dadurch zu einer Vorschreibung von S 2.300,-- bzw. S 7.365,-- an Importausgleich für 100 kg komme, während für "Asiago-Käse" lediglich ein Importausgleich von S 500,-- für 100 kg vorgeschrieben werden hätte können. Seit dem Jahre 1986 habe die Beschwerdeführerin das gleiche Produkt importiert und wiederholt Untersuchungszeugnisse dafür vom Milchwirtschaftsfonds eingeholt. Aus diesen ergebe sich, daß der Käse seit Jahren chemisch-physikalisch untersucht worden sei und diese Untersuchung seit dem Jahre 1986 idente Werte gebracht habe. Als im Dezember 1992 die Beschwerdeführerin wiederum das Produkt zur Untersuchung vorgelegt habe, habe es auch diesmal eine chemisch-physikalische Untersuchung gegeben, die mit den Untersuchungen der Vorjahre verglichen idente Werte zu Tage gebracht habe. Nunmehr erkläre aber der Milchwirtschaftsfonds, daß es sich nicht um "Asiago-Käse" handeln solle, sondern um einen Käse, der Gouda stark ähnle. Das Zentrallabor des Milchwirtschaftsfonds gehe in seiner Äußerung vom 12. Februar 1993 nicht einmal von einer richtigen sensorischen Prüfung aus, da sie Eigenschaften des zu untersuchenden Käses annehme, die tatsächlich überhaupt nicht vorhanden seien. Es sei unrichtig, daß der Käse fast blind sei, ein Durchschneiden des Käses hätte ergeben, daß tatsächlich Lochungen vorhanden seien. Jedenfalls habe der belgische "Asiago-Käse" weitaus mehr Löcher, als die Käsesorte Gouda. Auch die Prüfung "im Teig etwas fest" sei absolut unrichtig für die Probe, die eingesandt worden sei. Auch hier sei wieder Gouda ein Käse, der tatsächlich im Teig fest sei, er weise beim Brechen eine schollig blättrige Struktur auf, die gegenständliche Probe zeige dagegen eine muschelige Bruchfläche, also genau die Eigenschaft, die das Käsehandbuch für "Asiago" vorsehe. Weiters ergebe eine Überprüfung der Proben, daß der "Asiago-Käse" einen im Verhältnis zum "Gouda-Käse" niedereren Kochsalzgehalt habe. Ob ein Käse eine Rinde habe oder keine Rinde, sei absolut unbeachtlich, genauso sei die Reifezeit kein entscheidendes Unterscheidungsmerkmal. Hingewiesen werde darauf, daß die Käsekonvention von Stresa in Art. 4 Abs. 2 ausdrücklich vorsehe, daß für Benennungen für die Sachbezeichnung der Käse die Form, das Gewicht, die Ausmaße, die Art und Farbe der Rinde und des Teiges sowie auch der Fettgehalt des Käses maßgeblich sei. Von der Reifezeit sei keine Rede und dies habe im wesentlichen seinen Grund darin, daß bei der industriellen Fertigung von Käse bei allen Sorten die Reifezeit erheblich verkürzt werde. Bezeichnender Weise werde auf die im Stresaabkommen angegebenen Unterscheidungskriterien vom Milchwirtschaftsfonds überhaupt nicht Bedacht genommen, der Fettgehalt und die Art und Farbe des Teiges, die Form und das Gewicht seien offensichtlich für den Milchwirtschaftsfonds von völlig zweitrangiger Bedeutung. Vorgelegt worden seien ein amtliches Untersuchungszeugnis der Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Magistrates der Stadt Wien sowie ein Gutachten der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Innsbruck. Wenn unabhängige und seriöse Gutachter zu dem Schluß gekommen seien, daß tatsächlich "Asiago-Käse" importiert werde, so sei der Schluß, der Behörde im Sinne der Entscheidungen der Höchstgerichte Willkür vorzuwerfen, nicht mehr weit. Jedes weitere Zuwarten mit der Entscheidung führe zu einem enormen Umsatzverlust der Beschwerdeführerin. Es müsse klar sein, daß eine negative Entscheidung, die einmal aufgebauten geschäftlichen Kontakte beende, da die Kunden bemüht seien, weiterhin mit "Asiago-Käse" beliefert zu werden. Zu Beginn der Untersuchungen sei immer festgestellt worden, daß es sich bei dem gegenständlichen Käse um einen "Gouda-Käse" handeln soll und nicht um einen "Asiago-Käse". Dann sei plötzlich behauptet worden, es handle sich um eine Schmelzrohware. In dem mit Berufung bekämpften Bescheid werde schließlich der Käse als "Schnittkäse-Verarbeitungsware" definiert. Es könne wohl nicht allen ernstes behauptet werden, daß das Zentrallabor des Milchwirtschaftsfonds in der gegenständlichen Rechtssache ein schlüssiges Gutachten abgegeben habe. Insgesamt lägen bereits vier Bezeichnungen für dieselbe Ware vor, wobei vom Jahre 1986 bis zum Ende des Jahres 1992 auch das Zentrallabor keine Zweifel daran gehabt habe, daß es sich um

"Asiago-Käse" gehandelt habe. Der sogenannte "Schnittkäse-Verarbeitungsware ungereift" komme im übrigen im Zolltarifgesetz überhaupt nicht vor. Ausdrücklich werde auch bestritten, daß österreichische Produzenten einen solchen Käse auch im Inland vertrieben und daß auch aus diesem Grund ein Importausgleich überhaupt nicht berechnet werden könne.

Im Berufungsverfahren wurden weitere Gutachten eingeholt. Das Institut für Milchforschung und Bakteriologie der Universität für Bodenkultur in Wien kommt in einem Schreiben vom 3. Mai 1993 zu folgenden Feststellungen:

"Auswertung der Elektrophorese:

Die vielleicht wichtigste Erkenntnis ist, daß Asiago-Käse, Edamer und Gouda sehr ähnliche Abbaumuster zeigen, sodaß eine Sortendifferenzierung bzw. Asiagoerkennung bloß auf dieser Basis NICHT MÖGLICH ist. Der Umkehrschluß sollte allerdings gelingen, in der Form, daß Käse, die ein ANDERES Muster zeigen, als nicht Asiago - typisch klassifiziert werden können. Elektrophoretisch besser differenzierbar ist die Reifungszeit. In der Bezugskäsepalette fanden sich die 3 Asiago-Proben "3 Monate", "Medium", "alt" und "dolce". Während der erste noch einen etwas geringeren Abbaugrad aufweist, ist die Probe "alt" eindeutig stark proteolytisch angegriffen, die Proben "medium" und "dolce" zeigen ein dazwischenliegendes Abbaumuster."

Nach Beschreibung der Bezugsproben und Auswertung kommt das genannte Institut zu folgendem Resümee:

"Analysen zur Differenzierung spezifischer Käsetypen gestalten sich generell sehr schwierig, da unterschiedliche Herstellungsmerkmale und - in gewissem Rahmen auch zulässige - Variationen bei Reifungsart und -zeit zu Differenzen auch innerhalb einer spezifischen Sorte führen, die nicht nur sensorisch, sondern auch analytisch einen breiten Interpretationsraum bieten.

Ein Paradebeispiel hiefür liefert auch das vorliegende Problem der Einbeziehung oder Ausgrenzung unbekannter Käseproben in die Gruppe der Asiago-Käse. Die Literatur - insbesondere auch die italienische Originalbeschreibung der Käse und die Erläuterungen im Stresa-Abkommen - geben keine Hinweise auf besondere Asiagospezifikationen, die eine Basis zur Identfikation von Probestücken in analytischer Hinsicht bieten würden. So bleibt der traditionelle Versuch, aus der Verwendung spezifischer Käsereifungskulturen und -bedingungen abzuleiten, daß entsprechend typische Abbaumuster bei Milchinhaltsstoffen resultieren. Der Eiweisabbau (Bruchstücke, Peptide, Aminosäuren) steht dabei naturgemäß im Vordergrund der Betrachtung. Im vorliegenden Fall muß aber folgendes zur Kenntnis genommen werden:

1.

Die Abbaumuster auf der Ebene von Eiweisbruchstücken sind nicht "Asiago-spezifisch", weil sie sich durchaus mit anderen Käsetypen, wie etwa der Sorte Edamer oder Gouda, vergleichen lassen.

2.

Die originalen Asiagoproben markieren eine relativ breite Palette von Abbaugraden, d.h. die Reifezeit kann offensichtlich sehr different sein. Dies deckt sich mit der Angabe aus Italien, wo für Asiago "Pressato" lediglich 20 () Tage Reifezeit ausreichen sollen.

3.

Die Eiweisbruchstückanalysen, aber auch die (stichprobenartig) ermittelten Aminosäuremuster zeigen bei vier von fünf überprüften Proben mit Zollkontrollnummern keine Unähnlichkeit zu den Bezugsmustern, sodaß nicht ausgeschlossen werden kann, daß es sich bei den vorliegenden Proben um Asiago handelt. Auch der Reifegrad liegt bei den genannten vier Proben zwischen den Bezügen Asiago "medium" und Asiago "3 Monate".

Die vorsichtige Formulierung bei der Auswertung erfolgt deshalb, weil der Umkehrschluß, daß nämlich damit die Identität der unbekannten Proben mit Asiago bewiesen wäre, aus oben dargestellten Überlegungen, auch nicht möglich ist.

4.

Die Probe mit der Zollkontrollnummer ZK 43 ist jedoch noch so gering abgebaut (d.h. der Käse noch so jung), daß eine Zuordnung zu einem Käsetyp noch gar nicht erfolgen kann. Ob sich daraus bei weiterer Reifung ein Asiago entwickeln könnte, obliegt der Spekulation.

5.

Es wird somit ein sehr grundlegendes Problem auch für die Zukunft offensichtlich: Bei Festlegung von Spezialitäten (in qualitativer oder regionaler Hinsicht) insbes. im Käsebereich, die im grenzüberschreitenden Verkehr besondere Vorteile genießen, wird es zukünftig VORHER nötig sein, zu prüfen, ob und wie eine Überwachung in analytischer Hinsicht auf Einhaltung eines Abkommens überhaupt möglich ist, bzw. welche alternativen Wege (z.B. Produktionsbetriebskontrollen) eingeschaltet werden müssen.

6.

Unter entsprechend großem Aufwand könnte es gelingen, daß Labors und Analytiker, die sich laufend mit diesem Problem befassen, auf der Basis von z.B. Aminosäuren - oder Fettsäurenmustern eine derartige Masse an Daten anlegen, daß mit sogen. chemometrischer Methoden (Kombination aus Analytik und EDV) schließlich doch eine eindeutige Zuordnung unbekannter Proben, etwa zu regionalen Spezialitäten, möglich sein würde. Siehe hiezu auch die Kopie eines Ergebnisses über GC-Fettsäuremuster in der Anlage (Abbildung 6), deren Vergleich untereinander nicht mehr visuell, sondern nur mehr mit Hilfe eines Computers möglich ist."

Der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft wurden von der Beschwerdeführerin am 18. Juni 1993 3 Käseproben in Kunststoffsäcken versiegelt übersandt, die wie folgt bezeichnet waren:

"Probe 1: Asiago, V.

Probe 2: aus Italien stammender Asiago

Probe 3: Italienischer Asiago wie er in Italien im Handel

verkauft wird."

Die einzelnen Käseproben wurden auf pH-Wert, Milchsäure, % D-Milchsäure, Fett, Trockenmasse, Fett in der Trockenmasse, Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse, Calzium, Proteolyse, Kochsalz, Essigsäure, Propionsäure und Buttersäure überprüft. Die genannte Bundesanstalt kam dabei zu folgender Stellungnahme:

"Der Vergleich der Werte zeigt, daß sich die 3 Käseproben nur beim Anteil an D-Milchsäure unterscheiden. Bei der Probe 1 -Asiago von V- betrug der D-Milchsäure-Anteil nur 16,4 %, während er bei den übrigen beiden Proben bei 48,6 bzw. 48,0 lag. Auch zwei weitere an der BA Rotholz untersuchte Asiago-Proben - gekauft im Interspar Schwaz und bezeichnet als italienischer Asiago- wies 44,4 % bzw. 40,0 % D-Milchsäure auf. Der D-Milchsäure-Anteil in einem Käse hängt - wie schon oben erwähnt - von den als Säuerungskulturen verwendeten Milchsäurebakterien ab. Laut Beschreibung werden für den Asiago-Käse Molkekulturen verwendet. Diese bestehen in der Hauptsache aus den Arten Streptococcus thermophilus und Lactobacillus lactis. da Streptococcus thermophilus nur L-Milchsäure und Lactobacillus lactis nur D-Milchsäure bildet, findet man in Käsen, die mit Molkekulturen hergestellt und bei der Käsung nachgewärmt werden, zwischen 40 bis 60 % D-Milchsäure. Der D-Milchsäure-Anteil von 16,4 % bei der Probe 1 - von V - deute daher darauf hin, daß dieser Käse nicht mit einer Molkekultur bzw. einer Kultur von Streptococcus thermophilus und Lactobazillus lactis hergestellt wurde, sondern mit einem Säurewecker bestehend aus mesophilen Streptococcen und einem eventuellen Zusatz von Lactobacillus helveticus."

Eine sensorische Beurteilung der Käseproben erbrachte folgendes Ergebnis:

"Alle 3 Käseproben entsprechen daher in etwa der nur sehr allgemeinen und weitläufigen Beschreibung, wie sie für die Stresa - Konvention hinterlegt wurde. Nur die typische muschelförmige "Bruchfläche" war bei Probe 1 nicht deutlich ausgeprägt. ...

Zu den Feststellungen von V bzw. des belgischen Landwirtschaftsministers über die Kulturen wird folgende Stellungnahme abgegeben: Im Schreiben der Firma K vom 29-12-92 wird für Asiago die Verwendung einer Mischung von mesophilen und thermophilen Kulturen als typisch beschrieben. Im Schreiben vom 07-01-93 wird aber als Kultur nur die thermophile Mischkultur E.M.K. angegeben. Mit beiden Kulturen wird nicht der für Asiago typische D-Milchsäureanteil von 40 bis 50 % erreicht. Aus der Bestätigung der Firma D ist kein Rückschluß auf die Art der Kultur möglich.

Auf Grund der ähnlichen analytischen Werte der Probe 1

und des Untersuchungszeugnisses des Milchwirtschaftsfonds vom 23. Februar 1993 und der ähnlichen sensorischen Beurteilung kann von einer großen Ähnlichkeit der Probe 1 mit der vom Milchwirtschaftsfonds gezogenen Probe gesprochen werden.

Die Frage über die Ähnlichkeit der Probe 1 mit der inländischen Vergleichsware - Schnittkäse-Verarbeitungsware kann nur festgestellt werden, daß jeder Käse, der im Wassergehalt einem Schnittkäse entspricht und wenig gereift wurde, als Schnittkäse-Verarbeitungsware bezeichnet werden kann. Die Bezeichnung "Schnittkäse-Verarbeitungsware" bezieht sich nicht auf eine bestimmte Herstellungsart und bestimmte analytische oder sensorische Werte, sondern auf die Verwendung des Käses z.B. als Schmelzrohware, für Pizza, für Käsewurst oder andere Lebensmittel.

Eine Ablehnung der Berufung ist nach Ansicht der BA Rotholz nur aus zwei Gründen möglich:

Verwendung anderer Kulturen als beim italienischen Asiago Verwendung des importierten Käses als Verarbeitungsware und dies der bei Stresa hinterlegten Verwendung - use: table und grating - nicht entspricht."

In der Stellungnahme vom 26. August 1993 brachte die Beschwerdeführerin vor, wenn die D-Milchsäureanteile in den der Bundesanstalt Rotholz vorgelegten Proben nicht enthalten seien, so heiße dies noch lange nicht, daß es sich nicht um einen "Asiago-Käse" handle. Die Beschaffenheit des "Asiago-Käses" sei im Stresa-Abkommen normiert. Die genannte Bundesanstalt gehe davon aus, daß die vorgelegte Probe dem Stresa-Abkommen entspreche. Nur das Stresa-Abkommen könne ein Hinweis dafür sein, welche Beschaffenheit ein "Asiago-Käse" habe müsse. Das Gutachten des Instituts für Milchforschung und Bakteriologie der Universität für Bodenkultur in Wien stelle eine Ähnlichkeit mit "Asiago-Käse" fest und dies alleine genüge für die von der Beschwerdeführerin gewollte Tarifierung. Die Herstellungsart des Käses könne nur in der Produktion überprüft werden, sodaß nur ein Lokalaugenschein dazu führen könne, genau die Herstellungsart festzustellen. Professor R komme zu dem Ergebnis, daß es die Käsesorte "Asiago-Presatto" gebe. Bei diesem Käse gebe es auch die kurze Reifezeit von 20 Tagen. Warum für diesen Käse der begünstigte Importausgleichsatz von S 5 pro Kilogramm nicht zur Anwendung gelangen solle und woraus dies rechtlich ableitbar sein soll, werde nicht begründet. Auch die Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft stelle fest, daß jeder Käse, der im Wassergehalt einem Schnittkäse entspreche und wenig gereift sei, als Schnittkäse-Verarbeitungsware bezeichnet werden könne. Es handle sich daher um KEINE SORTENBEZEICHNUNG und es ist auch nicht möglich, den gegenständlichen Käse, als Schnittkäse-Verarbeitungsware einzuordnen. Dies stelle die Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft auch ausdrücklich fest. Die Ausführungen über die Rinde widerlegten nicht die Stellungnahme der Beschwerdeführerin vom 16. Juni 1993. Auch die Bundesanstalt in Rotholz habe festgestellt, daß sämtliche 3 Proben keine ausgeprägte Rinde hätten, daß jedoch sehr wohl eine Rinde vorhanden sei. Bezüglich des D-Milchsäureanteils werde darauf verwiesen, daß auch die Proben, die beim Milchwirtschaftsfonds eingebracht worden seien, dieselbe Zusammensetzung hätten wie die Proben, die an die Bundesanstalt in Rotholz geschickt worden seien. Der D-Milchsäureanteil sei daher auch bei den Proben des Milchwirtschaftsfonds im selben Ausmaß vorhanden die bei den Proben, die von der Bundesanstalt in Rotholz untersucht worden seien.

Mit drei weiteren Bescheiden vom 21. Juni 1993 wurde über Anträge der Beschwerdeführerin vom 1. Dezember 1992 der Importausgleichsatz für die Einfuhr von jeweils 200.000 kg (Verzollungsgewicht) Asiago-Käse (Bezeichnung des Antragstellers) 40 % FiT., aus den Niederlanden in Blöcken über 1 kg in der Höhe des Unterschiedes zwischen einem Betrag von S 7.365,-- für 100 kg und dem niedrigeren Zollwert für 100 kg, mindestens jedoch in der Höhe von 23 v.H. des Zollwertes für 100 kg Verzollungsgewicht bestimmt.

Die gegen diese Bescheide erhobene Berufung stützt die Beschwerdeführerin im wesentlichen auf die bereits vorgebrachten Argumente in der Berufung gegen die Bescheide vom 4. März 1993.

Mit dem nunmehr angefochtenen Bescheid vom 29. Dezember 1993 hat der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft über die gegen die fünf genannten Bescheide des Milchwirtschaftsfonds vom 4. März 1993 bzw. 21. Juni 1993 wie folgt entschieden:

"SPRUCH

I.

Ihren gegen die beiden Bescheide des Importausgleichsausschusses des Milchwirtschaftsfonds vom 4. März 1993, Zlen 12.947 und 90.040/93-IVa, rechtzeitig erhobenen Berufungen wird gem. § 66 Abs. 4 AVG in Verbindung mit § 20 MOG 1985, BGBl. Nr. 210/1985, in der Fassung einschließlich BGBl. Nr. 373/1992, insoweit stattgegeben, als der

Importausgleichssatz für die Einfuhr von 10.000 kg und 200.000 kg (jeweils Verzollungsgewicht) "Asiago-Käse" (Bezeichnung des Antragstellers) 40 % FiT., in zylindrischer Form über 1 kg bzw. zu ca. 13 kg (diese Menge kann nicht überschritten werden) der Warennummer 0406 90 192 A 3 (während der festgelegten Einfuhrzeiträume) in der Höhe des Unterschiedes zwischen einem Betrag von S 7.308,-- für 100 kg und dem niedrigen Zollwert von 100 kg, MINDESTENS jedoch in der Höhe von 23 vH des Zollwertes für 100 kg Verzollungsgewicht bestimmt wird. Im übrigen werden die angefochtenen Bescheide bestätigt und die Berufungen abgewiesen.

II.

Ihren gegen die 3 Bescheide des Importausgleichsausschusses des Milchwirtschaftsfonds vom 21. Juni 1993, Zlen. 90.240, 90.250 und 90.260/93-IVa, rechtzeitig erhobenen Berufungen wird gem. § 66 Abs. 4 AVG in Verbindung mit § 20 MOG 1985, BGBl. Nr. 210/1985, in der Fassung einschließlich

BGBl. Nr. 373/1992, insoweit stattgegeben, als jeweils im Spruch dieser Bescheide das Wort "Blöcken" durch die Worte "zylindrischer Form" und das jeweilige Gesetzeszitiat durch "§ 20 Marktordnungsgesetz 1985 (MOG), BGBl. Nr. 210/1985, in der Fassung einschließlich BGBl. Nr. 373/1992," ersetzt werden. Im übrigen werden die angefochtenen Bescheide bestätigt und die Berufungen abgewiesen."

In der Begründung führt die belangte Behörde im wesentlichen aus, "Asiago-Käse" könne auf Grund des Abkommens zwischen Österreich und der EWG gemäß Art. XXVIII des GATT betreffend bestimmte Käse samt Anhängen mengenmäßig unbegrenzt zu einem begünstigten GATT-Satz (Importausgleich) von S 500 pro 100 kg nach Österreich importiert werden. In diesem Zusammenhang spiele die Stresa-Konvention aus dem Jahre 1951 eine sehr wesentliche Rolle. Nach dieser Konvention könne die Bezeichnung "Asiago" zwar auch in anderen Ländern als Italien verwendet werden, allerdings nur dann, wenn dieser Käse den von Italien hinterlegten charakteristischen Eigenschaften entspreche. Es gehe daher im Verfahren im wesentlichen um die Frage, ob zum Import beabsichtigter belgischer bzw. holländischer "Asiago" zu Recht als "Asiago" bezeichnet werden könne und zu den für "Asiago" begünstigten GATT-Konditionen importiert werden könne oder nicht. Nach den Angaben der Beschwerdeführerin werde der Käse zur Weiterverarbeitung bzw. zu Industriezwecken verwendet. Nach Auffassung der belangten Behörde sei im vorliegenden Fall der Verwendungszweck der Ware sowohl bei der Beurteilung der Gleichartigkeit des inländischen Vergleichsproduktes als auch in Ansehung des Inlandspreises zu berücksichtigen. Die sogenannte Stresa-Konvention stelle bei der Beurteilung der "Asiago-Eigenschaften" auf den Verwendungszweck ab (Arg.: "... use: table und grating ..."). Der von der Beschwerdeführerin importierte und untersuchte Käse entspreche der bei Stresa hinterlegten Verwendung nicht. Richtig sei, daß nach den Ausführungen im Gutachten der Bundesanstalt für inländische Milchwirtschaft in Rotholz alle 3 Käseproben in etwa der nur sehr allgemeinen und weitläufigen Beschreibung, wie sie für die Stresa-Konvention hinterlegt worden sei, entsprochen habe. Dabei sei nur das Aussehen der Rinde, die Löcher und Inneres zur Beurteilung herangezogen worden. Im übrigen sei zusammenfassend festgestellt worden, daß sich der "Käse 1" von V eindeutig im D-Milchsäureanteil vom italienischen "Asiago-Käse" (Proben 2 und 3 bzw. zwei Proben von der Bundesanstalt Rotholz) unterscheide und daher mit anderen Kulturen hergestellt worden sei. Auf Grund der Analysewerte und weiteren Ausführungen sei eindeutig davon auszugehen, daß die von dieser Bundesanstalt untersuchten 3 Käseproben keinesfalls mit jenen für die gegenständlichen Bescheide vom Milchwirtschaftsfonds (Zentrallaboratorium) untersuchten und beurteilten Käseproben ident seien. Es gehe daher nach Auffassung der belangten Behörde die von der Beschwerdeführerin vorgenommene Beurteilung in der Stellungnahme vom 26. Juli 1993, daß alle 3 Käseproben der Stresa-Konvention vollinhaltlich entsprächen ins Leere: In diesem Zusammenhang werde auch die Schlußfolgerung der Beschwerdeführerin bezüglich der Ausführungen zur Gleichartigkeit für verfehlt erachtet. In den Vorhalten der belangten Behörde sei anhand der einzelnen in Betracht kommenden Bestimmungen des Stresa-Abkommens in nachvollziehbarer und schlüssiger Beurteilung dargetan worden, daß der verfahrensgegenständliche Käse sowohl anhand der charakteristischen Eigenschaften als auch des Fett- und Wassergehaltes kein "Asiago-Käse" (Hartkäse) im Sinne der Stresa-Konvention sei. Hinzu komme, daß nach den "Erläuterungen zum Österreichischen Zolltarif" "Asiago-Käse" ein Hartkäse sei.

Gegen diesen Bescheid richtet sich die vorliegende Beschwerde, mit der beantragt wird, den angefochtenen Bescheid aufzuheben. Die Beschwerdeführerin erachtet sich durch die unrichtige Vorschreibung des Importausgleichssatzes beschwert.

Die belangte Behörde erstattete eine Gegenschrift, in der sie die kostenpflichtige Abweisung der Beschwerde beantragt.

Der Verwaltungsgerichtshof hat erwogen:

Strittig ist im vorliegenden Beschwerdefall zunächst, ob es sich bei dem in Rede stehenden Käse um "Asiago-Käse" handelt oder nicht.

Die Beschwerdeführerin hat die Anträge gestellt, für den Käse mit der Bezeichnung "Asiago" den Importausgleichsatz festzustellen. "Asiago-Käse" kann - wie im Sachverhalt bereits dargestellt - im Beschwerdezeitraum mengenmäßig unbegrenzt zu einem begünstigten GATT-Satz von S 500,-- pro 100 kg nach Österreich importiert werden. Maßgebend für die Beurteilung, ob es sich um einen "Asiago-Käse" handelt, ist das in Österreich unmittelbar anwendbare Internationale Abkommen über die Anwendung der Ursprungsbezeichnungen und Benennungen für Käse (nach dem Ort der Unterzeichnung kurz: Stresa-Abkommen), BGBl. Nr.135/1955 (vgl. OGH vom 18. Mai 1993, 4 Ob 16/93; ÖBl 1993, 78).

Nach Art. 1 Abs. 1 bis 3 conv. cit. verpflichten sich die vertragschließenden Teile, alle Maßnahmen gemäß ihrer internen Gesetzgebung zu ergreifen, welche die Anwendung der Grundsätze und Verfügungen gewährleisten, die durch die Art. 2 bis 9 im folgenden festgelegt sind.

Sie verpflichten sich insbesondere, in ihrem Gebiet den Gebrauch von Ursprungsbezeichnungen, Benennungen und Bezeichnungen von Käsesorten in den Landessprachen oder in einer ausländischen Sprache, die diesen Grundsätzen widersprechen, zu verbieten und zu unterdrücken.

Diese Verpflichtung betrifft alle Angaben, die falsche Hinweise über die Herkunft, die Art, die Natur oder spezifischen Eigenschaften der Käse enthalten, diesen selbst oder Erzeugnissen, die mit Käse verwechselt werden können, angefügt sind, wenn sie in Umlauf gebracht, eingeführt, eingelagert, angeboten oder verkauft werden, und zwar sowohl auf dem Inlandsmarkt als auch bei der Ausfuhr. Diese Verpflichtung betrifft auch die Angaben, welche auf Verpackungen, in Fakturen, Frachtbriefen und Handelspapieren sowie in Reklamen, Handelsmarken, Namen, Aufschriften und Bildern verwendet werden.

Nach Art. 4 conv. cit. sind die "Benennungen", die Gegenstand einer landesrechtlichen behördlichen Regelung in dem Gebiet jenes Vertrag schließenden Teiles bilden, der sie als erster angewendet hat, und deren Anwendung Käsesorten mit genau bestimmten Eigenschaften vorbehalten ist, länderweise im Anhang B aufgezählt.

Die Eigenschaften der Käsesorten, für welche diese Benennungen gelten, werden durch den betroffenen vertragschließenden Teil festgelegt und müssen sich vornehmlich auf die Form das Gewicht, die Ausmaße, die Art und die Farbe der Rinde und des Teiges sowie auch auf den Fettgehalt des Käses beziehen.

Die im Anhang B angeführten Käsebenennungen können nicht in den Anhang A übertragen werden; sie können von den anderen vertragschließenden Teilen verwendet werden, um ausschließlich Käsesorten zu bezeichnen, die auf ihrem Gebiet erzeugt werden und den im Anhang B festgelegten charakteristischen Eigenschaften entsprechen, unter der Bedingung, daß die Angabe des Erzeugungslandes in Buchstaben beigefügt ist, die hinsichtlich der Type, Größe und Farbe mit jenen übereinstimmen, die für die Benennung verwendet werden.

Nach Art. 5 Abs. 1 und 2 conv. cit. kann jeder Vertragschließende Teil die Eintragung einer Ursprungsbezeichnung oder Käsebenennung in die Anhänge A und B sowie jede weitere Ergänzung zu diesen Anhängen verlangen.

Zu diesem Zweck hat er von einem Ansuchen die Regierung der Italienischen Republik als Hinterlegungsstelle dieses Abkommens zu benachrichtigen, welche alle Mitglieder des im folgenden erwähnten Ständigen Rates hievon verständigt.

Gemäß III. des dem geannten Vertrag angeschlossenen Protokolls erachten in Abweichung von dem im Art. 5 dieses Abkommens vorgesehenen Verfahren über die Eintragung in die Anhänge A und B die Vertragschließenden Teile die Eintragung der nachstehenden Ursprungsbezeichnungen und Käsebenennungen in die genannten Anhänge unter der Bedingung als gerechtfertigt, daß der interessierte Vertragschließende Teil die in den Art. 3, 4 und 5 des Abkommens erwähnten Dokumente beibringt:

...

Im Anhang B:

...

Asiago (Italien), ...

Die Beschreibung der charakteristischen Eigenschaften des "Asiago" laut Anhang B wurde entsprechend dem Abkommen und dem Protokoll hinterlegt und hat nach dem Inhalt der Verwaltungsakten im englischsprachigen Original (eine authentische Übersetzung steht nicht zur Verfügung) folgende

Fassung:

" ASIAGO

Characteristics:

Semi fat cheese; semi-croked hard paste, exclusively obtained from two milkings of cow milk, of which one skimmed or else of one single partially skimmed milking.

Shape : cylindrical; straight or almost straight low

trunk; flat or almost flat surfaces.

Average weight of single cake : from 9 to 14 Kg.

with variations in more or in less, according

to the technics of production.

Size : heigth 9-12 cm.; diameter 32-45 cm., with

variations in more or in less for both,

according to the technics of production.

Crust : smooth, regular, elastic.

Paste : granular; of natural or slightly yellowish colour; small or average size holes almost uniformly spread: conchordal

surface when split.

Flavour : very agreable, slightly spicy

Maturation : Maximum 6 months for table use;

minimum 12 months for grating.

Fat content on dry matter : minimum 30 %."

Die belangte Behörde stützt ihre Begründung zunächst darauf, der Käse solle nach dem Import zur Weiterverarbeitung bzw. zu Industriezwecken verwendet werden. Somit entspreche, weil die sogenannte Stresa-Konvention bei der Beurteilung der "Asiago-Eigenschaften" auf den Verwendungszweck abstelle

(Arg.: ... "use: table und grating ...") "der bei Stresa

hinterlegten Verwendung nicht". Diese Feststellung ist durch die in den Administrativakten befindliche, oben wiedergegebene Fassung der Charakteristika des "Asiago-Käses" nicht gedeckt. Ein Verwendungszweck ist nicht gesondert angeführt. Nur im Zusammenhang mit der Reifung des Käses wird ein "maximum" für "table use" und ein minimum für "grating" festgelegt. Damit ist jedoch keine abschließende und eindeutige Aussage über den Verwendungszweck in der Weise getroffen, daß der Käse nur für diese Zwecke verwendet werden dürfe. Ein Verwendungszweck als charakteristische Eigenschaft für die "Benennung" des Käses ist dem Artikel 4 des "Stresa-Abkommens" nicht zu entnehmen. Sollte jedoch der Vertragschließende Teil Italien durch die Formulierung der hinterlegten Beschreibung der charakteristischen Eigenschaft tatsächlich nur die genannten Verwendungszwecke "table use" und "grating" als für die Eigenschaft des Käses wesentlich angesehen haben - aus der Formulierung und aus der Tatsache, daß es sich um "Eigenschaften" handelt, bei denen ein bestimmter Verwendungszweck nicht unbedingt entscheidend sein muß - dann wäre es allenfalls Sache der belangten Behörde gewesen, diesbezüglich den Vertragschließenden Teil Italien um Auskunft zu ersuchen. Die Aussage im Gutachten der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft, der in Rede stehende Käse entspreche als Verarbeitungsware nicht der bei Stresa

hinterlegten Verwendung, ist daher nicht schlüssig. Die belangte Behörde vermag für ihren Standpunkt weiters auch nichts zu gewinnen, wenn sie meint, das zuletzt genannte Gutachten habe ausgesprochen, daß die Käseproben "in etwa" der nur sehr allgemeinen und weitläufigen Beschreibung, wie sie für das Stresa-Abkommen hinterlegt worden sei, entspreche. Ist doch mit dieser Aussage keineswegs begründet, daß der Käse nicht der Beschreibung entsprechen würde.

Auch fehlt eine Feststellung darüber, daß dem D-Milchsäureanteil sowie der Herstellung mit anderen Kulturen die entscheidende Bedeutung zukommen könnte.

Das genannte Gutachten wird aber weiters damit überhaupt beiseite geschoben, wenn ausgeführt wird, auf Grund der Analysewerte sei davon auszugehen, daß die von dieser Anstalt untersuchten Käseproben keinesfalls mit jenen vom Milchwirtschaftsfonds (Zentrallabor) untersuchten und beurteilten ident seien. Damit hat die belangte Behörde offenbar nur die vom Milchwirtschaftsfonds untersuchten Proben als zulässig und das genannte Gutachten als nicht maßgebend erachtet, wobei sie nicht auf die Feststellung des Gutachtens weiter eingegangen ist, wonach auf Grund der näher angeführten Untersuchungen "von einer großen Ähnlichkeit der Probe 1 mit der vom Milchwirtschaftsfonds gezogenen Probe gesprochen werden" könne. Die weiteren Gutachten sowie ein in den Administrativakten befindlicher Tarifvorschlag der Technischen Untersuchungsanstalt für einen im Jahre 1993 eingeführten Käse lautend auf "Asiago" wurden nicht einmal erwähnt. Wenn die belangte Behörde weiter meint, in den der Beschwerdeführerin vorgehaltenen Stellungnahmen sei "anhand der einzelnen in Betracht kommenden Bestimmungen dieses Abkommens und ebenso vorgehaltener Beilagen in nachvollziehbarer und schlüssiger Beurteilung dargetan" worden, daß der in Rede stehende Käse sowohl wegen der "charakteristischen Eigenschaften als auch des Fett- und Wassergehaltes kein Asiago-Käse (Hartkäse) im Sinne der Stresa-Konvention" sei, dann hat sie jedenfalls verabsäumt, nachvollziehbar und schlüssig zu erläutern, warum den genannten Stellungnahmen insbesondere welche Feststellungen dieser Stellungnahmen gegenüber den im Sachverhalt angeführten Gutachten der Vorrang einzuräumen ist. Vor allem aber wäre klar zum Ausdruck zu bringen gewesen, auf Grund welcher in der hinterlegten Beschreibung geforderten und nach Ansicht der belangten Behörde nicht vorliegende Eigenschaften ein "Asiago-Käse" nicht Gegenstand des Bescheides nach § 20 MOG sein konnte.

Nach § 22 Abs. 4 MOG besteht für die Zollämter eine Bindung bei der Erhebung des Importausgleiches an die Bescheide nach § 20 MOG. In einem Bescheid nach § 20 MOG wird der Importausgleichsatz für eine bestimmte Menge von Erzeugnissen aus Milch festgestellt, der sodann der Erhebung des Importausgleiches zugrundegelegt wird. Die Bindung der Zollämter ist daher insoweit gegeben, als der für die im Bescheid nach § 20 MOG in unverwechselbarer Weise genau umschriebene Ware festgestellte Importausgleichssatz bei der Erhebung des Importausgleichs für diese Ware durch die Zollämter anzuwenden ist. Bei der Einfuhr von Waren ist es Angelegenheit des Zollamtes, zu prüfen, um welche Ware es sich bei der Einfuhr handelt, welche Art und Beschaffenheit sie aufweist und in welche Warennummer diese einzureihen ist. Entspricht die abzufertigende nicht der im Bescheid nach § 20 MOG angeführten Ware, kann eine Bindungswirkung an diesen Bescheid und dem darin festgestellten Importausgleichsatz nicht bestehen. Wenn schon im Verfahren betreffend die Erlassung des Bescheides nach § 20 MOG - also noch vor der tatsächlichen Einfuhr - die belangte Behörde vermeint, auf Grund der angeforderten Proben und anhand von Untersuchungen nachweisen zu können, daß tatsächlich kein "Asiago-Käse" eingeführt werden soll, dann wäre auch dies entsprechend zu begründen gewesen. Nur dann, wenn die im Bescheid nach § 20 MOG umschriebene mit der zur Abfertigung beantragten Ware übereinstimmt, hat das Zollamt bei der Erhebung des Importausgleichsatzes den im Bescheid nach § 20 MOG festgestellten Importausgleichsatz anzuwenden. Nun hat die belangte Behörde im Spruch I des angefochtenen Bescheides den Importausgleichssatz für "Asiago-Käse" bestimmt und mit Spruch II die in den erstinstanzlichen Bescheiden verwendete Bezeichnung "Asiago-Käse" für die drei weiteren Bescheide übernommen. Tatsächlich wurde aber nicht der Importausgleichsatz für "Asiago-Käse" - dieser wäre nämlich, wie die belangte Behörde in der Begründung des angefochtenen Bescheides selbst feststellt S 500/100 kg gewesen -, sondern für eine andere, von der Beschwerdeführerin nicht beantragte Ware bestimmt. Die Einschränkung in der Klammer " (Bezeichnung des Antragstellers)" vermag an diesem Umstand nichts zu ändern. Die belangte Behörde hat den Importausgleich für eine Ware zu bestimmen. Entweder wird der Importausgleich für "Asiago-Käse" bestimmt, dann ist auch der entsprechende Importausgleichssatz festzustellen, oder aber für eine andere Ware, dann ist diese in unverwechselbarer Weise im Spruch des Bescheides zu nennen. Dies ist jedoch nicht geschehen.

Damit hat die belangte Behörde den angefochtenen Bescheid mit Rechtswidrigkeit des Inhaltes belastet. Der angefochtene Bescheid war daher - ohne auf das übrige Beschwerdevorbringen einzugehen - gemäß § 42 Abs. 2 Z. 1 VwGG wegen Rechtswidrigkeit seines Inhaltes aufzuheben.

Die Kostenentscheidung gründet sich auf die §§ 47 ff VwGG in Verbindung mit der VerordnungBGBl. Nr. 416/1994, insbesondere deren Art. III Abs. 2.

European Case Law Identifier (ECLI)

ECLI:AT:VWGH:1994:1994160021.X00

Im RIS seit

27.04.2001

Zuletzt aktualisiert am

22.10.2015

Quelle: Verwaltungsgerichtshof VwGH, http://www.vwgh.gv.at

© 2026 JUSLINE

JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.

www.jusline.at