



Klassificering av alkoholdrycker med varukoderna 2206 och 2208

Klassificeringen av varor grundar sig på reglerna om tillämpningen av nomenklaturen och särskilt på den kombinerade nomenklaturens första tolkningsregel. Enligt den bestäms klassificeringen av varor med ledning av lydelsen av varukoderna och av anmärkningarna samt kompletterande anmärkningarna till avdelningar och kapitel. Om klassificeringen inte kan göras enligt tolkningsregeln 1, ska tolkningsreglerna 2–6 tillämpas.

Vid klassificeringen beaktar man också de förklarande anmärkningarna till harmoniserade systemet (FAHS) och de förklarande anmärkningarna till kombinerade nomenklaturen (FAKN) samt EU:s genomförandeförordningar om klassificeringen av vissa varor, klassificeringsutlåtanden som utgivits av Världstullorganisationen, bindande klassificeringsbesked som utfärdats av EU-länder och domar som avkunnats av EU-domstolen.

Tidigare klassificeringspraxis

Problem med gränsdragning har ibland förekommit då man tagit ställning till om vissa alkoholdrycker hör till varukod 2206 eller varukod 2208. Texten för varukoden 2206 lyder enligt följande: *Andra jästa drycker, t.ex. äppelvin (cider), päronvin och mjöd; blandningar av jästa drycker samt blandningar av jästa drycker och alkoholfria drycker, inte nämnda eller inbegripna någon annanstans.*

Texten för varukoden 2208 lyder enligt följande: *Odenaturerad etylalkohol (etanol) med alkoholhalt av mindre än 80 volymprocent; sprit, likör och andra spritdrycker.*

I Finland har praxis länge varit att man klassat dryckerna till varukod 2206 om andelen alkohol som uppkommit genom jäsning är minst 17 procent och andelen destillerad alkohol är högst 83 procent av den totala mängden alkohol. Denna praxis grundade sig på kommissionens förordning (EG) nr 2802/95 (Apfel Royal). Från förordningen i fråga har man dock senare, genom kommissionens förordning (EG) nr 1179/2009, strukit klassificeringen av produkten Apfel Royal, eftersom den inte längre funnits på marknaden. Denna praxis där förhållandet mellan andelen alkohol tillverkad genom jäsning och andelen destillerad alkohol har varit avgörande för klassificeringen har inte längre kunnat tillämpas som sådan. I denna anvisning beskrivs tre avgöranden av EU-domstolen som är av betydelse i frågan. Därtill beskrivs vilken inverkan genomförandeförordningen 2019/923 som träder i kraft 26.6.2019 samt den nya förklarande anmärkningen till kombinerade nomenklaturen som publiceras senare har på klassificeringen.

Avgörande av Europeiska gemenskapernas domstol i mål C-150/08 Siebrand BV

I domen C-150/08, Siebrand BV har gemenskapernas domstol tagit ställning till tillämpningen av varukoderna 2206 och 2208. Fallet gällde tre alkoholdrycker vars produktnamn är "Pina Colada", "Whiskey Cream" och "Apfel Cocktail". Dessa produkter framställs ur cider vartill man tillför destillerad alkohol, vatten, sockersirap, liksom olika arom- och färgtillsatser samt – vad gäller Pina Colada och Whiskey Cream – även en gräddbas. De tre ovan nämnda dryckerna har en alkoholhalt på 14,5 volymprocent, varav 12 volymprocent består av destillerad alkohol och 2,5 volymprocent av alkohol som erhållits genom jäsning av äppelkoncentrat.

I avgörandet har man klarlagt tillämpningen av de allmänna reglerna för tolkningen av det harmoniserade systemet. Enligt den allmänna regeln 2 b avser den hänvisning till ett material eller ämne i en varukod detta ämne eller material som sådant eller i blandning eller förening med andra material eller ämnen. Så är fallet med de ifrågasatta varorna, vilka innehåller alkohol erhållen genom jäsning och destillerad alkohol. Dessa ämnen omfattas av olika varukoder. I den allmänna regeln 3 a anges att när två eller flera varukoder vid tillämpning av den allmänna

regeln 2 b kan komma i fråga för en vara ska den varukod som har den mest specificerade varubeskrivningen tillämpas framför en varukod som har en mera allmän varubeskrivning. När varor liksom de som var aktuella i målet består av olika ämnen och inte något av de två nummer som nämnts ovan är mer specifikt än det andra, kan varorna i fråga endast klassificeras med hjälp av den allmänna regeln 3 b. För att kunna klassificera en vara enligt tulltaxan är det nödvändigt att fastställa vilken av varans beståndsdelar som ger den dess huvudsakliga karaktär. I punkt VIII i den förklarande anmärkningen till HS beträffande den allmänna regeln 3 b anges att den faktor som bestämmer den huvudsakliga karaktären kan, beroende på vilken typ av vara det gäller, till exempel bestämmas av materialets eller beståndsdelens beskaffenhet, volym, kvantitet, vikt eller värde eller av betydelsen av ett material som ingår i en vara i förhållande till varans användning.

I domstolens avgörande framgår tre kriterier på basis av vilka man har bedömt dryckernas huvudsakliga karaktär:

För det första konstaterar domstolen att destillerad alkohol i större utsträckning än alkohol erhållen genom jäsningsbidrar inte bara till den totala volymen, utan även till alkoholhalten.

För det andra är det nödvändigt att kontrollera om varornas särskilda organiska karaktär motsvarar den särskilda organiska karaktären hos varor som klassificeras enligt varukod 2208. Enligt fast rättspraxis kan smak utgöra ett objektiva kännetecken och egenskap hos en vara. Att vatten och andra ämnen har tillsatts varorna har medfört att de inte längre smakar, doftar eller ser ut som en dryck tillverkad av en viss frukt eller en viss naturprodukt, det vill säga en jäst dryck. Varornas särskilda organiska karaktär, som bestämmer deras huvudsakliga karaktär, motsvarar således karaktären hos varor som klassificeras enligt varukod 2208 i den kombinerade nomenklaturen.

För det tredje konstaterar domstolen att det ändamål för vilket produkten är avsedd även kan utgöra ett objektiva kriterium för klassificering. Detta förutsätter att produkten endast kan användas för detta bestämda ändamål, vilket ska kunna konstateras med ledning av produktens objektiva kännetecken och egenskaper. Det är obestriddigt att de ifrågasvarande varornas objektiva kännetecken och egenskaper, såsom till exempel form, färg och varunamn, motsvarar en spritdrycks egenskaper.

Som slutsats konstaterar domstolen att den huvudsakliga karaktären hos dryckerna motsvarar den huvudsakliga karaktär som gäller för en vara som omfattas av varukod 2208.

Avgörande av Europeiska unionens domstol i mål C-196/10 Paderborner Brauerei Cramer

Avgörandet C-196/10 gäller också klassificering av produkter som framställts genom jäsnings. I fallet behandlade man en vätska som kallas "malt beer base", som användes i tillverkningen av blanddrycken "Salitos Ice". "Malt beer base" tillverkas av bryggt öl med en alkoholhalt på 14 volymprocent som först renas och ultrafiltreras så att substanser som bitterämnen och proteiner tunnans ut. Det är fråga om en färglös, klar vätska som luktar alkohol och har en svagt bitter smak.

Även om "malt beer base" är en vätska och avsedd för förtäring, i den mening att den kan drickas, är den i egenskap av mellanprodukt således inte i första hand avsedd för förtäring. Eftersom den inte säljs som slutprodukt till konsumenter, ska den inte heller betraktas som en alkoholhaltig dryck. I de förklarande anmärkningarna i HS till nummer 2208 anges däremot uttryckligen att detta nummer också omfattar etylalkohol, oavsett om den är avsedd för förtäring eller för tekniskt bruk. Den omständigheten att "malt beer base" enbart är en mellanprodukt innebär alltså inte att den utesluts från detta nummer.

"Malt beer base" framställs inte enbart genom jäsnings utan även genom ultrafiltrering. Efter denna ytterligare behandling förlorar den ifrågasvarande produkten, som framställs av bryggt öl, sina objektiva och för öl utmärkande egenskaper och särskilda kännetecken. Produkten varken liknar öl visuellt eller har dess utmärkande bittra smak. Dessa objektiva kännetecken och egenskaper motsvarar inte dem för öl i KN-nummer 2203, utan snarare dem för etylalkohol i KN-nummer 2208 eller kan i varje fall jämföras med dessa.

EU-domstolens dom i de förenade målen C 532/14 och C 533/14 Toorank Productions BV

Avgörandet C-532/14 och C-533/14 gäller också klassificering av produkter som framställts genom jäsnings.

Fallet C-532/14 gällde en dryck benämnd "Petrikov Creamy Green", som framställs genom att en jäst dryck benämnd "Ferm Fruit" blandas med destillerad alkohol, sockersirap, skummjolk, vegetabiliskt fett och aromämnen. Nämda drycks alkoholhalt är 13,4 volymprocent och minst 51 procent av alkoholen har erhållits genom jäsnings.

Ferm Fruits alkoholhalt är 16 volymprocent och den framställs av en alkohol som erhållits genom jäsning av äpplen, vilken därefter renas genom ultrafiltrering. Dess lukt, färg och smak är neutral. Ferm Fruit används för att framställa olika slutprodukter men kan även förtäras som den är. Eftersom de objektiva kännetecknen för Ferm Fruit motsvarar de objektiva kännetecknen för etylalkohol enligt varukod 2208, ska den som sådan klassificeras enligt varukod 2208. Till denna varukod hör därmed även Petrikov Creamy Green, med en alkoholhalt på 13,4 volymprocent, som framställs genom att socker, aromämnen, färgämnen, smakförstärkare, förtjockningsmedel, konserveringsmedel och destillerad alkohol tillsätts till Ferm Fruit – där den destillerade alkoholen varken till volym eller till alkoholhalt utgör mer än 49 procent av den alkohol som finns i drycken och resterande 51 procent är resultatet av en jäsningsprocess.

I fallet C-533/14 är det fråga om drycker vid vars framställning man använt Ferm Fruit och som har en alkoholhalt på 14 volymprocent, som inte innehåller någon destillerad alkohol och som framställs genom att socker, aromämnen, färgämnen, smakförstärkare, förtjockningsmedel och konserveringsmedel – samt i ett fall grädde – tillsätts till Ferm Fruit. Av de förklarande anmärkningarna till varukod 2208 i harmoniserade systemet framgår det att varukoden 2208 omfattar varor som innehåller olika tillsatser, såsom bland annat socker och aromämnen. De Ferm Fruit-baserade drycker till vilka bland annat socker och aromämnen har tillsatts har en likörs objektiva kännetecken och omfattas således av varukod 2208.

Kommissionens genomförandeförordning 2019/923

Kommissionen har som följd av tidigare domstolsbeslut och motstridigheter som noterats i fråga om klassificeringen utfärdat förordning 2019/923, som träder i kraft 26.6.2019. I förordningen klassificeras två produkter enligt KN-nummer 2208. Produkt 1 är en alkoholhaltig vätska med en alkoholhalt på mellan 4 och 6 volymprocent. Den framställs genom att blanda en jäst äppelsaft med destillerad etylalkohol, kolsyrat vatten, socker, citronsyra, aromer, konserveringsmedel, koffein och färgämnen. Tillsats av destillerad etylalkohol till den jästa äppelsaften ökar dess alkoholhalt. 62,05 liter jäst äppelsaft med en alkoholhalt på 18 volymprocent (11,17 liter alkohol) blandas med 37,95 liter destillerad etylalkohol med en alkoholhalt på 28,28 volymprocent (10,73 liter alkohol). Den jästa alkoholkomponenten i produkten står för 51 % och den destillerade alkoholen står för 49 % av den totala alkoholhalten. Den erhållna blandningen späds till en dryckesstyrka på 4 till 6 volymprocent genom tillsats av kolsyrat vatten. Socker, citronsyra, konserveringsmedel, koffein, färgämnen och aromer (t.ex. mango, rom, passionsfrukt eller portvin) tillsätts också. Produkten presenteras som avsedd för blandning av drinkar. Den har lukt och smak av alkohol, syra och sötma. Produkten är avsedd som livsmedel och saluförs i detaljhandeln på kärl rymmande högst två liter.

Produkt 2 är en produkt som består av en alkoholhaltig vätska med en alkoholhalt på 15 volymprocent. Den framställs genom jäsning av ett sockerbetsextrakt som består av 93,4 viktprocent sackaros (96,7 % sackaros i torrsubstans), protein, spårmineraler, fiber och vatten. Jäsningsprocessen sker genom tillsats av vatten och jäst, och den pågår till dess att en alkoholhalt på 15 % har uppnåtts. Jästen avlägsnas sedan genom sedimentation och mikrofiltrering. Produkten har ingen specifik lukt och smak annat än av alkohol. Produkten är avsedd att användas som bas vid framställning av alkoholhaltiga drycker. Den föreligger i bulkform.

I motiveringarna till förordningen konstateras det att ingendera produkten har behållit sin karaktär av varor enligt nummer 2206. Produkt 1 har förlorat egenskaperna hos jäst äppelsaft på grund av tillsatserna. Produkten uppvisar objektiva egenskaper som liknar egenskaperna hos en spritdryck och inte längre egenskaper som erhålls genom jäsning av en viss frukt eller växt. Det faktum att den destillerade alkoholen varken i volym eller i procent överstiger 49 % av den alkohol som ingår i produkten, och återstående 51 % är resultatet av en jäsningsprocess, är inte ett kriterium för klassificering eftersom det inte finns någon regel om högsta procentandel som avgör vilka varor som omfattas av nummer 2206.

Produkt 2 framställs genom jäsning av ett sockerbetsextrakt. Sockerbetsextrakt är neutralt råsocker och därför kan produkten inte smaka, lukta och/eller se ut som en dryck som framställts av en viss frukt eller en viss naturlig produkt. Följaktligen har den inte fått egenskaperna hos en vara som omfattas av nummer 2206, utan den har fått egenskaperna hos etylalkohol enligt nummer 2208. Produkten, som erhålls genom bearbetning av jäst sockerbetsextrakt och som är avsedd att användas som bas vid framställning av alkoholhaltiga drycker, är neutral i fråga om färg, lukt och smak till följd av rening (inklusive mikrofiltrering), och omfattas därför av nummer 2208.

Kommande förklarande anmärkningar till KN-nomenklaturen för varukoderna 2206 och 2208

Kommissionen publicerar inom kort också en förklarande anmärkning till KN-nomenklaturen vars syfte är att förtydliga klassificeringen. Dess huvudsakliga innehåll är följande:
Varukod 2206:

”Produkter som framställts genom fermentering ska klassificeras enligt nr 2206 under förutsättning att de har kvar karaktären av produkter som klassificeras enligt detta nummer, nämligen jästa drycker. Produkter till vilka det tillsatts t.ex. destillerad alkohol, vatten och andra ämnen (såsom sirap, olika aromer och färgämnen samt, i vissa fall, en gräddbas), kan ha ändrat sin karaktär. När dessa tillsatser leder till att smak, lukt och/eller utseende hos en dryck som framställs från en viss frukt eller naturlig produkt, dvs. en jäst dryck enligt nr 2206, förloras, ska dessa produkter klassificeras enligt nr 2208 (se t.ex. domen från Europeiska unionens domstol i mål C-150/08* och i de förenade målen C 532/14 och C 533/14**).”

Varukod 2208:

”Produkter som inte framställs enbart genom jäsning utan även genom en reningsprocess vilken leder till att dessa produkter förlorar kännetecknen och egenskaperna av jästa drycker och i stället får kännetecknen och egenskaperna av etylalkohol, ska klassificeras enligt nr 2208 (se t.ex. domen från Europeiska unionens domstol i mål C-196/10* vad gäller en vätska som betecknas som ”malt beer base” med en alkoholhalt på 14 volymprocent och som utvinns av bryggt öl som renas och sedan ultrafiltreras så att koncentrationen av substanser som bitterämnen och proteiner har reducerats).

Se även de förklarande anmärkningarna till nr 2206 00.”

Ståndpunkten hos Tullens grupp för tullskattegrunder

Ovannämnda domstolsavgöranden, förordningen 2019/923 och den förklarande anmärkningen till KN-nomenklaturen ändrar den praxis som varit gällande i Finland angående gränsdragningen mellan varukoderna 2206 och 2208. Det bör dock noteras att fallen Siebrand, Paderborner och Toorank endast gäller de produkter som nämns i avgörandena och att det alltså inte direkt går att bestämma klassificeringen av andra alkoholdrycker på basis av avgörandena. Avgörandena innehåller inte heller något explicit gränsvärde för förhållandet mellan andelen alkohol som erhållits genom jäsning och andelen destillerad alkohol. I fortsättningen ska klassificeringen av alkoholprodukter alltså göras så att man undersöker förutom mängden alkohol som erhållits genom jäsning och mängden destillerad alkohol även dryckens sensoriska egenskaper och användningsändamål samt framställningssätt i enlighet med de principer som framgår av ovannämnda domstolsavgöranden. Dessutom bör man beakta avgörandena Paderborner och Toorank som är av betydelse i fall där drycken tillverkats av en mellanprodukt som genom ytterligare behandling bl.a. har förlorat sådana egenskaper som bildats i produkten under jäsningen.

Kommissionens förordning 2019/923 inverkar t.ex. på klassificeringen av alkoholdrycker som framställs genom jäsning av renat socker eller sockerbetsextrakt, vilka i fortsättningen klassificeras enligt varukod 2208. Även long drink, smaksatt cider och andra dylika drycker klassificeras i fortsättningen enligt varukod 2208, om de på grund av tillsats av andra ämnen (t.ex. aromer och färgämnen) har förlorat egenskaperna hos den ursprungliga drycken som framställts av en naturlig produkt. Smaksatt och icke-smaksatt äppelcider som framställts av äpplen klassificeras enligt varukod 2206, om äpplet tydligt kan förnimmas med sensoriska egenskaper och i marknadsföringen. Traditionell genom jäsning framställd cider och andra motsvarande jästa drycker klassificeras även framöver enligt varukod 2206. Exempel på dylika drycker finns i de förklarande anmärkningarna till harmoniserade systemet för varukod 2206 <https://tulli.fi/tietoa-tullista/tullin-toiminta/harmonoidun-jarjestelman-selityksia> (på finska).

I oklara fall kan det vara skäl att be om bindande klassificeringsbesked av Tullen för att fastställa varukoden för en produkt. Detta är dock endast möjligt i de fall där det är fråga om import från eller export till tredjeländer. I övriga fall kan man kontrollera varukoden hos Tullens rådgivning. Mera information om detta finns på Tullens webbplats <https://tulli.fi/sv/foretag/kund-hos-tullen/kundradgivning>.

Information om frågor som gäller punktbesättning fås av Skatteförvaltningen https://www.vero.fi/sv/foretag-och-samfund/om-foretagsbesattningen/punktbesattning/punktskatteslag/skatt_pa_alkoholdrycker/