DOMSTOLENS DOM (Sjette Afdeling)

8. juni 2006 *

I sag C-196/05,

angående en anmodning om præjudiciel afgørelse i henhold til artikel 234 EF, indgivet af Finanzgericht München (Tyskland) ved afgørelse af 17. februar 2005, indgået til Domstolen den 4. maj 2005, i sagen:

Sachsenmilch AG

mod

Oberfinanzdirektion Nürnberg,

har

DOMSTOLEN (Sjette Afdeling)

sammensat af afdelingsformanden, J. Malenovský, og dommerne S. von Bahr og A. Ó Caoimh (refererende dommer),

* Processprog: tysk.

generaladvokat: F.G. Jacobs
justitssekretær: fuldmægtig K. Sztranc,

på grundlag af den skriftlige forhandling og efter retsmødet den 23. februar 2006,

efter at der er afgivet indlæg af:

— Sachsenmilch AG ved Rechtsanwälte O. Dörfler og W. Haarmann, samt ved M. Hundebeck

— Oberfinanzdirektion Nürnberg ved S. Junker, som befuldmægtiget

— Kommissionen for De Europæiske Fællesskaber ved J. Hottiaux, som befuldmægtiget, bistået af avocat B. Wägenbaur,

og idet Domstolen efter at have hørt generaladvokaten har besluttet, at sagen skal pådømmes uden forslag til afgørelse,

afsagt følgende

Dom

1 Anmodningen om præjudiciel afgørelse vedrører fortolkningen af underposition 0406 10 i den kombinerede nomenklatur (herefter »KN«), som er indeholdt i bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif (EFT L 256, s. 1), som ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1832/2002 af 1. august 2002 (EFT L 290, s. 1).

2 Anmodningen er fremsat inden for rammerne af en sag mellem Sachsenmilch AG (herefter »Sachsenmilch«) og Oberfinanzdirektion Nürnberg (herefter »Oberfinanzdirektion«) vedrørende tariferingen i KN af mozzarella i blokform til pizza, der efter fremstilling lagres i en til to uger ved lav temperatur.

Retsforskrifter

3 KN, der er indført ved forordning nr. 2658/87, er baseret på det harmoniserede varebeskrivelses- og varenomenklatursystem (herefter »HS«), der er udarbejdet af Toldsamarbejdsrådet — nu Verdenstoldorganisationen — der blev oprettet ved den internationale konvention, der blev indgået i Bruxelles den 14. juni 1983 og godkendt på Fællesskabets vegne ved Rådets afgørelse 87/369/EØF af 7. april 1987 (EFT L 198, s. 1). KN gentager HS' positioner og sekscifrede underpositioner, idet det syvende og ottende ciffer er underpositioner, der er specifikke for den kombinerede nomenklatur. KN samt de autonome og konventionelle toldsatser og de supplerende statistiske enheder fremgår af bilag I til denne forordning.

4 KN-underposition 0406, der er indeholdt i del II, afsnit I, kapitel 4, i bilag I til nævnte forordning vedrører »[o]st og ostemasse«. Denne underposition omfatter bl.a.:

— underposition 0406 10 om »[f]risk ost (ikke modnet eller lagret), herunder valleost, og ostemasse«, som omfatter underposition 0406 10 20 vedrørende oste »[m]ed fedtindhold på 40 vægtprocent og derunder«

— underposition 0406 90 om »[a]nden ost«, som omfatter underposition 0406 90 87 om anden ost, med vandindhold i den fedtfri ostemasse på »[o]ver 52 vægtprocent, men ikke over 62 vægtprocent«.

5 Bilag 7 til KN, der har overskriften »WTO-toldkontingenter [Verdenshandelsorganisationen], som skal åbnes af de kompetente fællesskabsmyndigheder« henfører i nr. 36 »[o]st til pizza, frosset, udskåret i stykker, der hver vejer 1 g og derunder, i beholdere med et nettoindhold på 5 kg og derover, med et vandindhold på 52 vægtprocent og derover, et fedtindhold i tørstoffet på 38 vægtprocent og derover« til KN-underposition 0406 10. Ved nr. 44 i nævnte bilag henføres »[f]risk ost (ikke modnet eller lagret), herunder valleost, og ostemasse bortset fra ost til pizza, jf. nr. 36« til samme KN-kode.

6 Det anføres i de forklarende bemærkninger til HS vedrørende pos. 0406, at »frisk ost er ost, som ikke har undergået nogen modning, og som kan fortæres kort efter fremstilling (eksempelvis ricotta, broccio, hytteost, flødeost, mozzarella)«.

Tvisten i hovedsagen og de præjudicielle spørgsmål

7 Den 7. juni 1999 modtog Sachsenmilch en bindende tariferingsoplysning, hvorefter mozzarella i blokform til pizza, der efter fremstilling lagres i en til to uger ved 2-4° C, henset til bilag I til forordning nr. 2658/87 i den affattelse, der var gældende på det relevante tidspunkt, skulle henføres under KN-underposition 0406 90 87. Det fremgår af forelæggelsesafgørelsen, at produktet blev beskrevet således: vandindhold: 47 vægtprocent eller derunder; fedtindhold: mindre end 40 vægtprocent; vandindhold i tørstoffet: mere end 52 dog højest 62 vægtprocent.

8 Ved afgørelse af 30. oktober 2003 trak Oberfinanzdirektion denne tariferingsoplysning tilbage med den begrundelse, at betingelserne for tarifering i KN-underposition 0406 90 87 ikke var opfyldt.

9 Efter klage fra Sachsenmilch fastholdt Oberfinanzdirektion i beslutning af 8. juni 2004 denne afgørelse med den begrundelse, at »undersøgelsesresultatet efter undersøgelse af beskaffenheden af et »hvidt udsnit af en osteblok uden huldannelse« ikke er tilstrækkeligt med henblik på tarifering i [KN-]underposition 0406 90. Der blev ikke foretaget en vurdering af mozzarella-prøvens smagsmæssige egenskaber, hvorfor tariferingen blev foretaget på grundlag af en ufuldstændig sagsfremstilling. Det smagsindtryk, der fremkommer efter en organoleptisk undersøgelse, udgør det væsentligste kriterium for afgrænsningen mellem umodnet mozzarella, der henhører under [KN-]underposition 0406 10, og modnet mozzarella, der henhører under [KN-]underposition 0406 90«.

10 Sachsenmilch anlagde den 7. juli 2004 sag til prøvelse af denne afgørelse ved Finanzgericht München. Sachsenmilch har gjort gældende, at mozzarella i blokform til pizza har et tørstofindhold på mellem 51,5 og 53,5% og er holdbar i mindst fire måneder, fordi produktet er tiltænkt pizza-industrien. Konsum-mozzarella er derimod bestemt til den endelige forbruger som et typisk friskprodukt med en holdbarhed på kun fire uger og en tørstofmasse på mindre end 10%. Følgelig har mozzarella i blokform til pizza særlige funktionelle egenskaber, kan med lethed rives, og har en særlig smelte- og strækkeevne. Der er således ikke tale om en frisk og umodnet ost. I Nederlandene og i Det Forenede Kongerige tariferes mozzarella i øvrigt som modnet ost.

11 Ifølge Oberfinanzdirektion har mozzarella i blokform til pizza efter lagring i ca. 14 dage ved køletemperatur mellem 2-4° C stadig samme kendetegn som frisk ost. Den biokemiske proces, der foregår i denne lagringsperiode, medfører nemlig minimale ændringer. I denne forbindelse har Oberfinanzdirektion gjort gældende, at der med henblik på beregningen af mængden af nedbrudte fedt- og æggehvidestoffer ikke

findes nogen reguleret kemisk eller fysisk-kemisk standardproces, hvorfor der skal lægges vægt på sensoriske analyser, der er anerkendt som objektive analysemetoder, og som indeholdes i nationale (metode L.00.90/36 i Tyskland) og internationale (DIN 10964) standarder, analyser, der skal gives forrang for andre sekundære kriterier, såsom kemiske metoder og oplysninger om modningstid. Efter den sensoriske prøve er det først efter 12 ugers lagring, at der kan fastlås en ændring i mozzarellaens beskaffenhed, nemlig en let bitter, let osteagtig smag. Mængden af tørstof er derimod ikke et objektivt tariferingskriterium. Mozzarella i blokform til pizza er således kun en modnet ost, hvis den med hensyn til sine egenskaber klart adskiller sig fra frisk ost, hvilket forudsætter en tilstrækkelig lang modningstid. Såvel i den tyske lovgivning om ost som i udkastet fra 2003 fra Codex alimentarius-kommissionen nedsat af De Forenede Nationers Fødevare- og Landbrugsorganisation og Verdenssundhedsorganisationen bliver mozzarella desuden også betegnet som umodnet ost.

12 I sin afgørelse har den forelæggende ret konstateret, at såvel de organoleptiske prøver som de vilkår, hvorunder den i hovedsagen omhandlede mozzarella bliver fremstillet og lagret, viste, at den efter lagring i en til to uger endnu ikke havde ændret sine egenskaber som frisk ost. Tværtimod forhindrer eller forsinker de vilkår, hvorunder lagringen finder sted, at der foregår en modningsproces. Den omtvistede mozzarella kan fortæres umiddelbart efter fremstillingen. Den bliver først forarbejdet efter to ugers lagring, hvilket beror på, at det først er på dette tidspunkt de særlige smelte-, strække- og bruningsegenskaber er optimeret. De forklarende bemærkninger til HS nævner desuden mozzarella som et eksempel på frisk ost, og i KN's bilag 7 henføres »ost til pizza« ligeledes til denne kategori. Kommissionen for De Europæiske Fællesskaber har imidlertid i årevis tolereret, at mozzarella tariferes forskelligt i medlemsstaterne, således at producenter i medlemsstater, hvor mozzarella bliver tariferet som frisk ost, bliver stillet ringere i konkurrencemæssig sammenhæng med hensyn til de eksportrestitutioner, der udbetales. Det er derfor nødvendigt, at Domstolen træffer præjudiciel afgørelse for at indføre en ensartet tariferingspraksis i det indre marked.

13 Det er på denne baggrund, at Finanzgericht München har besluttet at udsætte sagen og at forelægge Domstolen følgende præjudicielle spørgsmål:

»1) Skal [KN], som affattet i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 1789/2003 af 11. september 2003 om ændring af bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 [...] fortolkes således, at ost til pizza (mozzarella), der efter fremstilling lagres i en til to uger ved 2-4° C, skal tariferes i underposition 0406 10?

2) Kan afgørelsen af, om der er tale om frisk ost som omhandlet i underposition 0406 10 [KN], når der ikke foreligger fællesskabsbestemmelser herom, foretages på grundlag af de organoleptiske kendetegn?«

Om de præjudicielle spørgsmål

Indledende bemærkninger

14 Under retsmødet har Sachsenmilch for første gang gjort gældende, at besvarelsen af det første spørgsmål ikke er nødvendigt for afgørelsen af tvisten i hovedsagen. Sachsenmilch har gjort gældende, at grundlaget for forelæggelsen for Domstolen i medfør af artikel 234 EF var den beslutning, hvorved Oberfinanzdirektion i 2003 havde trukket den bindende tariferingsoplysning, der var givet til Sachsenmilch i 1999 vedrørende mozzarella i blokform til pizza, der efter fremstilling lagres i en til to uger ved 2-4° C, tilbage. Denne beslutning var begrundet i den omstændighed, at nævnte oplysning var afgivet, uden at der var foretaget en organoleptisk undersøgelse, hvorfor Domstolen inden for rammerne af den foreliggende sag kun bør besvare det andet spørgsmål.

15 I denne forbindelse skal der henvises til, at den i artikel 234 EF foreskrevne procedure i henhold til fast retspraksis udgør et instrument i samarbejdet mellem Domstolen og de nationale retter, ved hjælp af hvilket Domstolen forsyner de nationale retter med de fortolkningselementer med hensyn til fællesskabsretten, som er nødvendige for, at de kan afgøre de for dem verserende retssager. Heraf følger, at det alene tilkommer de nationale retter, som behandler tvisten, og som har ansvaret for den retsafgørelse, der skal træffes, at vurdere — under hensyn til hver enkelt sags særegenheder — både nødvendigheden af en præjudiciel afgørelse for at kunne afsige dom og relevansen af de spørgsmål, som de forelægger Domstolen (jf. bl.a. dom af 11.1.2001, sag C-403/98, Monte Arcosu, Sml. I, s. 103, præmis 21, og af 16.2.2006, sag C-500/04, Proxxon, Sml. I, s. 1545, præmis 17).

16 I det foreliggende tilfælde følger det af forelæggelsesafgørelsen — i modsætning til det Sachsenmilch har gjort gældende — at den ret, der skal afgøre tvisten i hovedsagen, ikke blot finder det nødvendigt med henblik herpå at afgøre, om de organoleptiske egenskaber ved mozzarella i blokform til pizza er et relevant kriterium ved tariferingen heraf, men frem for alt mere generelt at afgøre, om nævnte mozzarella skal tariferes som frisk ost i KN-underposition 0406 10. Der er således ikke grund til, at Domstolen skulle begrænse sig til kun at besvare det andet forelagte spørgsmål.

Om fortolkningen af KN-underposition 0406 10

17 Den forelæggende ret ønsker med sine spørgsmål, der behandles samlet, nærmere bestemt oplyst, om mozzarella i blokform til pizza, der efter fremstilling lagres i en til to uger ved 2-4° C, skal tariferes som frisk ost i KN-underposition 0406 10, og om mozzarellaens organoleptiske egenskaber er et relevant kriterium i denne henseende.

18 Det skal indledningsvis bemærkes, således som Kommissionen med rette har gjort gældende, at disse spørgsmål skal vurderes på grundlag af forordning nr. 1832/2002 og ikke bestemmelserne i forordning nr. 1789/2003, således som det synes at fremgå af det første spørgsmål, fordi den nationale beslutning, der fastslog den anfægtede tarifering, blev vedtaget på grundlag af forordning nr. 1832/2002. De relevante bestemmelser i de to forordninger er imidlertid i det væsentlige identiske for så vidt angår de berørte KN-underpositioner.

19 Det skal videre understreges, at når Domstolen er forelagt en anmodning om præjudiciel afgørelse vedrørende tarifering, er dens opgave i højere grad at oplyse den nationale ret om de kriterier, ved anvendelse af hvilke den nationale ret er i stand til at tarifere de pågældende produkter korrekt i KN, end selv at foretage denne tarifering, så meget desto mere som Domstolen ikke nødvendigvis er i besiddelse af alle de hertil nødvendige oplysninger. Den nationale ret er således under alle omstændigheder bedre i stand til at foretage tariferingen (dom af 7.11.2002, forenede sager C-260/00 — C-263/00, Lohmann og Medi Bayreuth, Sml. I, s. 10045, præmis 26, og Proxxon-dommen, præmis 23).

20 De forelagte spørgsmål skal derfor forstås således, at den forelæggende ret ønsker oplyst, hvilke kriterier der skal lægges til grund ved afgørelsen af, om et produkt såsom mozzarella i blokform til pizza, der er genstand for hovedsagen, kan tariferes som frisk ost i KN-underposition 0406 10.

21 Det bemærkes, at pos. 0406 omfatter »[o]st og ostemasse«, og at det i hovedsagen er ubestridt, at mozzarella i blokform til pizza er omfattet af denne position. Imidlertid mener Oberfinanzdirektion, ligesom den forelæggende ret og Kommissionen, at nævnte mozzarella skal tariferes i KN-underposition 0406 10, der har overskriften »[f]risk ost (ikke modnet eller lagret), herunder valleost, og ostemasse«, hvorimod Sachsenmilch mener, at den henhører under KN-underposition 0406 90 med overskriften »anden ost«.

22 Det fremgår af fast retspraksis, at det følger af såvel retssikkerheds- som kontroltekniske hensyn, at det afgørende kriterium ved tarifering af varer normalt vil være disses objektive karakteristika og egenskaber som beskrevet i den enkelte position i KN og de supplerende bestemmelser til dennes afsnit og kapitler (dom af 16.9.2004, sag C-396/02, DFDS, Sml. I, s. 8439, præmis 27, og af 8.12.2005, sag C-445/04, Possehl Erzkontor, Sml. I, s. 10721, præmis 19).

23 De forklarende bemærkninger til KN og til HS indeholder vigtige, om end ikke bindende, bidrag til fortolkningen af de forskellige toldpositioners rækkevidde (Possehl Erzkontor-dommen, præmis 20).

24 I det foreliggende tilfælde indeholder de supplerende bestemmelser til disse afsnit eller disse kapitler ikke nogen indikation af tariferingen af mozzarella i blokform til pizza.

25 Selv om nævnte mozzarella ikke er specifikt nævnt i nogen af de relevante KN-underpositioner, følger det imidlertid af ordlyden af underposition 0406 10, der har overskriften »[f]risk ost (ikke modnet eller lagret) [...]«, at begrebet »frisk ost« er sammenfaldende med begrebet »umodnet, ikke lagret ost«.

26 En sådan underposition, der er mere specifik end KN-underposition 0406 90, som omfatter »anden ost«, skal i princippet, således som Domstolen allerede har fastslået for så vidt angår KN-underposition 0406 20, der omfatter »ost af enhver art, revet eller i pulverform«, og som er nabobestemmelse til KN-underposition 0406 10, anses for at have forrang for nævnte KN-underposition 0406 90 (jf. dom af 17.6.1997, sag C-164/95, Eru Portuguesa, Sml. I, s. 3441, præmis 17).

27 Det skal herefter afgøres, om mozzarella i blokform til pizza kan anses for at være en umodnet ost som omhandlet i KN-underposition 0406 10, hvilket indebærer, at begrebet »modnet« må præciseres nærmere.

28 Ganske vist giver de forklarende bemærkninger til KN ingen indikation i denne henseende, men det fremgår imidlertid modsætningsvis af de forklarende bemærkninger til HS, at modning indebærer en modningsproces efter lagring i en vis periode, hvorfor en modnet ost ikke kan fortæres »kort« efter fremstilling.

29 I denne forbindelse skal det bemærkes, at den generelle standard for ost (Codex Stan 221-2001), der er udarbejdet inden for rammerne af Codex alimentarius, som har til formål at angive standarder for sammensætningen af visse næringsmidler for at gøre det muligt at bestemme produkternes karakteristiske bestanddele (jf. dom af 22.9.1988, sag 286/86, Deserbais, Sml. s. 4907, præmis 15), bestemmer, at modnet, lagret ost er ost, som skal opbevares i en bestemt periode ved den temperatur og under de betingelser, der er nødvendige for at de biokemiske og fysiske ændringer, der er karakteristiske for en ost, kan indtræde.

30 Det følger heraf, at begrebet modning og lagring forudsætter, at den pågældende ost i forbindelse med lagring i en vis periode og ved en vis temperatur undergår en ændring, hvorved den får en eller flere nye og objektive karakteristika og egenskaber, bl.a. for så vidt angår sammensætning, fremtræden og smag.

31 Det skal imidlertid i denne henseende konstateres, at bilag 7 til forordning nr. 1832/2002 udtrykkeligt henfører »ost til pizza« til KN-underposition 0406 10 vedrørende frisk ost, og at mozzarella er nævnt i de forklarende bemærkninger til HS som et eksempel på frisk ost, uden at der sondres mellem forskellige typer af mozzarella.

32 Det følger således af fællesskabslovgivningen vedrørende KN, at den omstændighed, at mozzarella i blokform til pizza lagres i en til to uger ved 2-4° C, ikke nødvendigvis giver mozzarellaen egenskab af modnet ost, medmindre denne lagring er tilstrækkelig til, at den undergår en ændringsproces, hvorved den får en eller flere objektive nye karakteristika og egenskaber, bl.a. for så vidt angår sammensætning, fremtræden og smag.

33 Henset til den retspraksis, der er gengivet i denne doms præmis 20 og 21, tilkommer det imidlertid ikke Domstolen, inden for rammerne af denne præjudicielle forelæggelse, at afgøre, om disse betingelser er opfyldt under hensyn til de faktiske omstændigheder, der er gjort gældende ved den forelæggende ret. Det er derfor sidstnævnte — som i øvrigt i sin afgørelse har fastslået, at mozzarella i blokform til pizza ikke mister sin egenskab af frisk ost, fordi lagringen forsinker eller forhindrer modningsprocessen — som det tilkommer at anvende disse kriterier med henblik på afgørelsen af tvisten i hovedsagen.

34 Til dette formål er der — i modsætning til det Sachsenmilch har gjort gældende — intet til hinder for, at den forelæggende ret tager hensyn til eventuelle objektive sensoriske analyser, som indeholdes i nationale og internationale standarder, når sådanne standarder gør det muligt at afgøre, om en ost har undergået en ændringsproces, der har påvirket en af disse objektive karakteristika og egenskaber ved frisk ost (jf. i denne retning dom af 8.2.1990, sag C-233/88, Van de Kolk, Sml. I, s. 265, præmis 13). I den foreliggende sag fremgår det af forelæggelsesafgørelsen, at der findes standarder af denne type til vurdering af mozzarella i blokform til pizza.

35 Derimod er varigheden og temperaturen under lagringen af andre modne oste ikke nødvendigvis — i modsætning til det Kommissionen har gjort gældende uden på dette punkt at have fremført nogen beviser til støtte herfor — relevante kriterier med henblik på afgørelsen af, om mozzarella i blokform til pizza er modnet, lagret ost. Således som Sachsenmilch har understreget, uden at blive modsagt på dette punkt, kan lagringens varighed eksempelvis variere væsentligt alt efter hvilken type ost, der er tale om. Der er således ubestridt, at selv om brie og camembert er omfattet af KN-underposition 0406 90, overstiger varigheden af deres modning ikke ti dage.

36 Hvad angår den omstændighed, som Sachsenmilch har henvist til, hvorefter mozzarella i blokform til pizza som følge af lagringen frembyder visse objektive karakteristika og egenskaber, såsom smelteevnen og den lethed, hvormed den kan rives — egenskaber, som ikke findes hos mozzarella, der er bestemt til direkte indtagelse, og om hvilken det er ubestridt, at der er tale om frisk ost — er denne omstændighed ikke i sig selv afgørende. Selv hvis det forudsættes, at denne omstændighed kunne påvises, beviser det på ingen måde, at den omhandlede mozzarella nødvendigvis har opnået de objektive karakteristika og egenskaber, der er nødvendige for at blive kvalificeret som modnet ost.

37 De præjudicielle spørgsmål skal derfor besvares med, at KN-underposition 0406 10, der er indeholdt i bilag I til forordning nr. 2658/87, som ændret ved forordning nr. 1832/2002, skal fortolkes således, at den finder anvendelse på mozzarella i blokform til pizza, der efter fremstilling lagres i en til to uger ved 2-4° C, medmindre denne lagring er tilstrækkelig til, at nævnte mozzarella undergår en ændringsproces, hvorved den opnår en eller flere nye objektive karakteristika og egenskaber, bl.a. for så vidt angår sammensætning, fremtræden og smag. Det tilkommer den forelæggende ret at afgøre, om disse betingelser er opfyldt.

Sagens omkostninger

38 Da sagens behandling i forhold til hovedsagens parter udgør et led i den sag, der verserer for den forelæggende ret, tilkommer det denne at træffe afgørelse om sagens omkostninger. Bortset fra nævnte parters udgifter kan de udgifter, som er afholdt i forbindelse med afgivelse af indlæg for Domstolen, ikke erstattes.

På grundlag af disse præmisser kender Domstolen (Sjette Afdeling) for ret:

Underposition 0406 10 i den kombinerede nomenklatur, som er indeholdt i bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif, som ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1832/2002 af 1. august 2002, skal fortolkes således, at den finder anvendelse på mozzarella i blokform til pizza, der efter fremstilling lagres i en til to uger ved 2-4° C, medmindre denne lagring er tilstrækkelig til, at nævnte mozzarella undergår en ændringsproces, hvorved den opnår en eller flere nye objektive karakteristika og egenskaber, bl.a. for så vidt angår sammensætning, fremtræden og smag. Det tilkommer den forelæggende ret at afgøre, om disse betingelser er opfyldt.

Underskrifter