YHTEISÖJEN TUOMIOISTUIMEN TUOMIO (kuudes jaosto)

8 päivänä kesäkuuta 2006 *

Asiassa C-196/05,

jossa on kyse EY 234 artiklaan perustuvasta ennakkoratkaisupyynnöstä, jonka Finanzgericht München (Saksa) on esittänyt 17.2.2005 tekemällään päätöksellä, joka on saapunut yhteisöjen tuomioistuimeen 4.5.2005, saadakseen ennakkoratkaisun asiassa

Sachsenmilch AG

vastaan

Oberfinanzdirektion Nürnberg,

YHTEISÖJEN TUOMIOISTUIN (kuudes jaosto),

toimien kokoonpanossa: jaoston puheenjohtaja J. Malenovský sekä tuomarit S. von Bahr ja A. Ó Caoimh (esittelevä tuomari),

* Oikeudenkäyntikieli: saksa.

julkisasiamies: F. G. Jacobs,
kirjaaja: hallintovirkamies K. Sztranc,

ottaen huomioon kirjallisessa käsittelyssä ja 23.2.2006 pidetyssä istunnossa esitetyn,

ottaen huomioon huomautukset, jotka sille ovat esittäneet

– Sachsenmilch AG, edustajinaan Rechtsanwalt O. Dörfler ja Rechtsanwalt W. Haarmann sekä Berater M. Hundebeck,

– Oberfinanzdirektion Nürnberg, asiamiehenään S. Junker,

– Euroopan yhteisöjen komissio, asiamiehenään J. Hottiaux, jota avustaa avocat B. Wägenbaur,

päätettyään julkisasiamiestä kuultuaan ratkaista asian ilman ratkaisuehdotusta,

on antanut seuraavan

tuomion

1 Ennakkoratkaisupyyntö koskee tariffi- ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87 (EYVL L 256, s. 1) liitteeseen I, sellaisena kuin se on muutettuna 1.8.2002 annetulla komission asetuksella (EY) N:o 1832/2002 (EYVL L 290, s. 1), sisältyvän yhdistetyn nimikkeistön (jäljempänä yhdistetty nimikkeistö) alanimikkeen 0406 10 tulkintaa.

2 Tämä pyyntö on esitetty asiassa, jossa asianosaisina ovat Sachsenmilch AG (jäljempänä Sachsenmilch) ja Oberfinanzdirektion Nürnberg (jäljempänä Oberfinanzdirektion) ja jossa on kyse pizzan valmistukseen käytettävän sellaisen tankomozzarellan, jota on sen valmistuksen jälkeen varastoitu yhdestä kahteen viikkoa alhaisessa lämpötilassa, luokittelusta yhdistettyyn nimikkeistöön.

Asiaa koskevat oikeussäännöt

3 Asetuksella N:o 2658/87 käyttöön otettu yhdistetty nimikkeistö perustuu maailmanlaajuiseen harmonoituun tavarankuvaus- ja -koodausjärjestelmään (jäljempänä harmonoitu järjestelmä), jonka on laatinut sittemmin Maailman tullijärjestöksi muuttunut tulliyhteistyöneuvosto ja joka on otettu käyttöön Brysselissä 14.6.1983 tehdyllä kansainvälisellä yleissopimuksella, joka on yhteisön puolesta hyväksytty 7.4.1987 tehdyllä neuvoston päätöksellä 87/369/ETY (EYVL L 198, s. 1). Yhdistetyssä nimikkeistössä toistetaan harmonoidun järjestelmän nimikkeet ja kuusinumeroiset alanimikkeet, ja kyseisistä numeroista ainoastaan seitsemäs ja kahdeksas numero muodostavat yhdistetyn nimikkeistön oman alajaon. Yhdistetty nimikkeistö sekä autonomiset tullit ja sopimustullit sekä tilastolliset paljousyksiköt esitetään kyseisen asetuksen liitteessä I.

4 Yhdistetyn nimikkeistön nimike 0406 sisältyy kyseisen asetuksen liitteessä I olevan toisen osan I jakson 4 ryhmään, ja sen otsikkona on "juusto ja juustoaine". Kyseiseen nimikkeeseen sisältyvät erityisesti

– alanimike 0406 10, jonka otsikkona on "tuorejuusto (kypsyttämätön), myös herajuusto ja juustoaine" ja johon kuuluu alanimike 0406 10 20, joka koskee sellaisia mainittuja tavaroita, joiden "rasvapitoisuus [on] enintään 40 painoprosenttia", ja

– alanimike 0406 90, jonka otsikkona on "muu juusto" ja johon kuuluu alanimike 0406 90 87, joka koskee muuta juustoa, jossa olevan rasvattoman aineen vesipitoisuus on "suurempi kuin 52 painoprosenttia, mutta enintään 62 painoprosenttia".

5 Yhdistetyn nimikkeistön liitteen 7, jonka otsikkona on "yhteisön toimivaltaisten viranomaisten avaamat WTO:n [Maailman kauppajärjestö] tariffikiintiöt", järjestysnumerossa 36 luokitellaan "pizzajuusto, jäädytetty, leikattu enintään 1 gramman painoisiksi paloiksi, astioissa, joiden nettosisältö on vähintään 5 kg, vesipitoisuus vähintään 52 painoprosenttia ja rasvapitoisuus vähintään 38 prosenttia kuiva-aineen painosta", yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 10. Kyseisen liitteen järjestysnumerossa 44 luokitellaan "tuorejuusto (kypsyttämätön), myös herajuusto ja juustoaine, lukuun ottamatta järjestysnumeroon 36 kuuluvaa pizzajuustoa", samaan yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen.

6 Nimikettä 0406 koskevassa harmonoidun järjestelmän selityksessä todetaan, että "tuorejuusto on kypsyttämätön juusto, joka on valmis syötäväksi pian sen valmistamisen jälkeen (esimerkiksi Ricotta, Broccio, cottage cheese, cream cheese, Mozzarella)".

Pääasia ja ennakkoratkaisukysymykset

7 Sachsenmilchille annettiin 7.6.1999 sitova tariffitieto, jonka mukaan pizzan valmistukseen käytettävä tankomozzarella, jota varastoidaan sen valmistamisen jälkeen noin 14 päivää 2–4 °C:n lämpötilassa, on luokiteltu asetuksen N:o 2658/87 liitteen I, sellaisena kuin se oli tuolloin voimassa, perusteella yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 90 87. Ennakkoratkaisupyynnön esittämistä koskevasta päätöksestä ilmenee, että kyseisen tavaran kuvaus on seuraava: vesipitoisuus enintään 47 painoprosenttia, rasvapitoisuus alle 40 painoprosenttia, kuiva-aineen vesipitoisuus yli 52 painoprosenttia mutta enintään 62 painoprosenttia.

8 Oberfinanzdirektion peruutti kyseisen tariffitiedon 30.10.2003 tekemällään päätöksellä, koska edellytykset luokittelulle yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 90 87 eivät täyttyneet.

9 Sachsenmilchin tehtyä Oberfinanzdirektionille oikaisuvaatimuksen tämä pysytti kyseisen päätöksen voimassa 8.6.2004 tekemällään päätöksellä, joka perusteltiin seuraavasti: "Luokittelu yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 90 ei ole perusteltua 'reiättömästä juustoharkosta leikatun valkoisen palan' ominaisuuksien tutkimuksesta saatujen tulosten perusteella. Mozzarella-näytteestä ei ole ollenkaan tutkittu makuominaisuuksia, joten tavara on luokiteltu epätäydellisten tosiseikkojen perusteella. Aistein suoritetussa tutkimuksessa todettu makuvaikutelma on olennainen peruste, kun [yhdistetyn nimikkeistön] alanimikkeeseen 0406 10 kuuluva kypsyttämätön mozzarella ja [yhdistetyn nimikkeistön] alanimikkeeseen 0406 90 kuuluva kypsytetty mozzarella erotetaan toisistaan".

10 Sachsenmilch nosti kyseisestä päätöksestä 7.7.2004 kanteen Finanzgericht Münchenissä. Sachsenmilch väittää, että pizzan valmistukseen käytettävän tankomozzarellan kuiva-ainepitoisuus on 51,5–53,5 painoprosenttia ja että sitä voidaan säilyttää vähintään 4 kuukautta, koska se on tarkoitettu pizzateollisuuden käyttöön. Kulutukseen tarkoitettu mozzarella sitä vastoin on tyypillisesti tuoretuote, joka säilyy vain 4 viikkoa ja jonka kuiva-ainepitoisuus on noin 10 painoprosenttia pienempi. Näin ollen pizzan valmistukseen käytettävässä tankomozzarellassa on erityisiä toiminnallisia ominaisuuksia, sitä voidaan raastaa ja sillä on sulamis- ja venymisominaisuuksia. Se ei siis Sachsenmilchin mukaan ole tuore ja kypsyttämätön juusto. Sachsenmilch sitä paitsi väittää, että kyseinen juusto on Alankomaissa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa luokiteltu kypsytettyjen juustojen ryhmään.

11 Oberfinanzdirektion sitä vastoin väittää, että pizzan valmistukseen käytettävä tankomozzarella, jota on varastoitu noin kaksi viikkoa 2–4 celsiusasteessa, on ominaisuuksiltaan edelleen tuorejuusto. Tänä varastointiaikana tapahtuvista biokemiallisista prosesseista nimittäin aiheutuu vain hyvin pieniä muutoksia. Oberfinanzdirektion toteaa tämän osalta, että koska rasvojen ja valkuaisaineiden

hajoamisen määrittelemiseksi ei ole olemassa standardoituja kemiallisia tai fysikaalis-kemiallisia menetelmiä, on annettava etusija aistein tapahtuvan arvioinnin menetelmille, jotka on tunnustettu objektiivisiksi analyysimenetelmiksi ja joista on olemassa kansallisia standardeja (standardi L.00.90/36 Saksassa) ja kansainvälisiä standardeja (standardi DIN 10964), sen sijaan, että käytettäisiin kemiallisia menetelmiä ja kypsyttämisaikaa koskevia tietoja. Aistein tapahtuvan arvioinnin mukaan vasta 12 viikon varastoinnin jälkeen voidaan todeta muutos mozzarellan ominaisuuksissa, kun sen mausta on tullut hieman hapan ja juustoinen. Kuiva-ainepitoisuus sitä vastoin ei Oberfinanzdirektionin mukaan ole objektiivinen luokitteluperuste. Näin ollen se väittää, että pizzan valmistukseen käytettävää tankomozzarellaa voidaan pitää kypsytettynä juustona vain, jos se eroaa ominaisuuksiltaan selvästi tuorejuustosta, mikä edellyttää riittävän pitkää kypsyttämisaikaa. Oberfinanzdirektionin mukaan mozzarella sitä paitsi määritellään kypsyttämättömäksi juustoksi sekä Saksan lainsäädännössä että Yhdistyneiden Kansakuntien elintarvike- ja maatalousjärjestön ja Maailman terveysjärjestön Codex alimentarius -komission vuonna 2003 laatimassa ehdotuksessa.

12 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin toteaa ennakkoratkaisupyynnössään, että aistein tapahtuvista tutkimuksista ja pääasiassa kyseessä olevan mozzarellan valmistus- ja varastointiolosuhteista ilmenee, että 1–2 viikon varastoinnin jälkeen mozzarellassa ei ole vielä tapahtunut sellaista muutosta, jonka takia se olisi menettänyt tuorejuuston ominaisuutensa. Tällaisen varastoinnin olosuhteet päinvastoin estävät kypsyttämisen tai hidastavat sitä. Kyseessä olevaa mozzarellaa voidaan syödä heti sen valmistamisen jälkeen. Se muuttuu vasta kahden viikon varastoinnin jälkeen, koska vasta tällöin sen sulamista, venyvyyttä ja ruskistumista koskevat ominaisuudet ovat parhaimmillaan. Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin sitä paitsi toteaa, että harmonoidun järjestelmän selityksissä mozzarella mainitaan esimerkkinä tuorejuustosta, ja myös yhdistetyn nimikkeistön liitteessä 7 "pizzajuusto" luokitellaan kyseiseen ryhmään. Kyseinen tuomioistuin kuitenkin katsoo, että koska Euroopan yhteisöjen komissio on jo useita vuosia sietänyt kyseisen mozzarellan samanaikaista erilaista luokittelua eri jäsenvaltioissa, jolloin mozzarellan tuorejuustoksi luokitteleviin valtioihin sijoittautuneille valmistajille aiheutuu vientitukien kannalta kilpailuhaittaa, yhteisöjen tuomioistuimen on tarkoituksenmukaista antaa ennakkoratkaisu yhtenäisen luokituskäytännön aikaan saamiseksi sisämarkkinoilla.

13 Tässä tilanteessa Finanzgericht München on päättänyt lykätä asian käsittelyä ja esittää yhteisöjen tuomioistuimelle seuraavat ennakkoratkaisukysymykset:

"1) Onko yhdistettyä nimikkeistöä, sellaisena kuin se on – – asetuksen (ETY) N:o 2658/87 liitteen I muuttamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 1789/2003 (EYVL L 281, s. 1) liitteessä I, tulkittava siten, että pizzajuusto (mozzarella), jota on sen valmistamisen jälkeen varastoitu yhdestä kahteen viikkoa 2–4 celsiusasteessa, on luokiteltava alanimikkeeseen 0406 10?

2) Voidaanko sen tutkiminen, onko kysymyksessä yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeessä 0406 10 tarkoitettu tuorejuusto, suorittaa yhteisön säännösten puuttuessa aistein todettavien ominaisuuksien perusteella?"

Ennakkoratkaisukysymysten tarkastelu

Alustavat huomautukset

14 Sachsenmilch kiisti ensimmäistä kertaa istunnossa, että ensimmäinen kysymys olisi tarpeen pääasian ratkaisemiseksi. Se väitti, että asian saattaminen EY 234 artiklan nojalla yhteisöjen tuomioistuimen käsiteltäväksi sai alkunsa päätöksestä, jolla Oberfinanzdirektion oli vuonna 2003 peruuttanut Sachsenmilchille vuonna 1999 annetun tariffitiedon sellaisesta pizzan valmistukseen käytettävästä tankomozzarellasta, jota on sen valmistamisen jälkeen varastoitu yhdestä kahteen viikkoa 2–4 celsiusasteessa. Sachsenmilch katsoo, että koska kyseinen päätös perusteltiin sillä, että kyseinen tieto oli annettu ilman aistein tapahtuvan tutkimuksen suorittamista, yhteisöjen tuomioistuimen on nyt vireillä olevassa menettelyssä vastattava ainoastaan toiseen kysymykseen.

15 Tältä osin on palautettava mieliin, että vakiintuneen oikeuskäytännön mukaan EY 234 artiklassa määrätty menettely on yhteisöjen tuomioistuimen ja kansallisten tuomioistuinten välisen yhteistyön väline, jonka avulla yhteisöjen tuomioistuin esittää kansallisille tuomioistuimille ne yhteisön oikeuden tulkintaan liittyvät seikat, joita ne tarvitsevat ratkaistakseen niiden käsiteltäviksi saatetut asiat. Tästä seuraa, että yksinomaan kansallisen tuomioistuimen, jossa asia on vireillä ja joka vastaa annettavasta ratkaisusta, tehtävänä on kunkin asian erityispiirteiden perusteella harkita, onko ennakkoratkaisu tarpeen asian ratkaisemiseksi ja onko sen yhteisöjen tuomioistuimelle esittämillä kysymyksillä merkitystä asian kannalta (ks. erityisesti asia C-403/98, Monte Arcosu, tuomio 11.1.2001, Kok. 2001, s. I-103, 21 kohta ja asia C-500/04, Proxxon, tuomio 16.2.2006, Kok. 2006, s. I-1545, 17 kohta).

16 Ennakkoratkaisupyynnön esittämistä koskevasta päätöksestä ilmenee nyt käsiteltävänä olevassa asiassa, että toisin kuin Sachsenmilch väittää, tuomioistuin, jossa pääasia on vireillä, pitää pääasian ratkaisemiseksi tarpeellisena tarkistaa, ovatko pizzan valmistukseen käytettävän tankomozzarellan ne ominaisuudet, jotka todetaan aistein, merkityksellinen kriteeri kyseisen mozzarellan tariffiluokittelun tekemiseksi, ja kyseinen tuomioistuin pitää pääasian ratkaisemiseksi tarpeellisena yleisemmin varsinkin sen selvittämistä, onko kyseinen mozzarella luokiteltava tuorejuustona yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 10. Yhteisöjen tuomioistuimen ei siis tarvitse katsoa, että sen olisi vastattava vain toiseen ennakkoratkaisukysymykseen.

Yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeen 0406 10 tulkinta

17 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin tiedustelee kysymyksillään, joita on tarkasteltava yhdessä, onko pizzan valmistukseen käytettävä tankomozzarella, jota on sen valmistamisen jälkeen varastoitu yhdestä kahteen viikkoa 2–4 celsiusasteessa, luokiteltava tuorejuustona yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 10 ja ovatko kyseisen mozzarellan ne ominaisuudet, jotka todetaan aistein, tämän osalta merkityksellinen kriteeri.

18 Heti aluksi on huomattava, että kuten komissio on perustellusti todennut, näitä kysymyksiä ei pidä tarkastella asetuksen N:o 1789/2003 säännöksiin nähden, kuten ensimmäisen ennakkoratkaisukysymyksen sanamuoto antaa ymmärtää, vaan niitä on tarkasteltava asetuksen N:o 1832/2002 säännöksiin nähden, koska kansallinen päätös, jolla riidanalainen tariffiluokittelu vahvistettiin, tehtiin viimeksi mainitun asetuksen mukaisesti. Näiden kahden asetuksen merkitykselliset säännökset ovat kuitenkin identtiset yhdistetyn nimikkeistön kyseessä olevien alanimikkeiden osalta.

19 Toiseksi on korostettava, että kun yhteisöjen tuomioistuimen käsiteltävänä on tariffiluokittelua koskeva ennakkoratkaisupyyntö, sen tehtävänä on selventää kansalliselle tuomioistuimelle niitä kriteereitä, joiden soveltaminen tekee tälle mahdolliseksi luokitella asianomaiset tuotteet oikeaan yhdistetyn nimikkeistön nimikkeeseen, eikä luokitella tuotteita itse, mikä johtuu varsinkin siitä, ettei sillä välttämättä ole kaikkia tähän tarvittavia tietoja. On ilmeistä, että kansallinen tuomioistuin on joka tapauksessa paremmassa asemassa tekemään luokittelun (yhdistetyt asiat C-260/00–C-263/00, Lohmann ja Medi Bayreuth, tuomio 7.11.2002, Kok. 2002, s. I-10045, 26 kohta ja em. asia Proxxon, tuomion 23 kohta).

20 Esitettyjä kysymyksiä on siis tulkittava siten, että niillä tiedustellaan, minkä kriteerien mukaan on selvitettävä, voidaanko pääasiassa kyseessä olevan, pizzan valmistukseen käytettävän tankomozzarellan kaltainen tuote luokitella tuorejuustona yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 10.

21 On todettava, että nimikkeen 0406 otsikkona on "juusto ja juustoaine" ja että pääasiassa on riidatonta, että pizzan valmistukseen käytettävä tankomozzarella kuuluu kyseiseen nimikkeeseen. Oberfinanzdirektion kuitenkin katsoo ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen ja komission tavoin, että kyseinen mozzarella on luokiteltava yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 10, jonka otsikkona on "tuorejuusto (kypsyttämätön), myös herajuusto ja juustoaine", kun Sachsenmilch taas katsoo sen kuuluvan yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 90, jonka otsikkona on "muu juusto".

22 Vakiintuneen oikeuskäytännön mukaan oikeusvarmuus ja valvonnan helppous edellyttävät, että tavaroiden tariffiluokittelun ratkaisevana luokitteluperusteena on yleensä oltava tavaroiden objektiivisesti todettavat ominaispiirteet ja ominaisuudet, sellaisina kuin ne on määritelty yhdistetyn nimikkeistön nimiketekstissä sekä sen jaksojen tai ryhmien huomautuksissa (asia C-396/02, DFDS, tuomio 16.9.2004, Kok. 2004, s. I-8439, 27 kohta ja asia C-445/04, Possehl Erzkontor, tuomio 8.12.2005, Kok. 2005, s. I-10721, 19 kohta).

23 Yhdistetyn nimikkeistön selittävät huomautukset ja harmonoidun järjestelmän selitykset auttavat osaltaan huomattavasti eri tariffinimikkeiden sisällön tulkinnassa, vaikka ne eivät olekaan oikeudellisesti sitovia (em. asia Possehl Erzkontor, tuomion 20 kohta).

24 Nyt käsiteltävänä olevassa asiassa jaksojen tai ryhmien huomautukset eivät sisällä mitään tietoa pizzan valmistukseen käytettävän tankomozzarellan tariffiluokittelusta.

25 Sitä vastoin on todettava, että vaikka kyseistä mozzarellaa ei mainitakaan nimenomaisesti yhdenkään yhdistetyn nimikkeistön merkityksellisen alanimikkeen nimiketekstissä, alanimikkeen 0406 10, jonka otsikkona on "tuorejuusto (kypsyttämätön) – –", nimiketekstistä ilmenee, että "tuorejuuston" käsite on sama kuin "kypsyttämättömän juuston" käsite.

26 Koska tällainen alanimike on kuvaukseltaan yksityiskohtaisempi kuin yhdistetyn nimikkeistön alanimike 0406 90, jonka otsikkona on "muu juusto", sitä on lähtökohtaisesti sovellettava, kuten yhteisöjen tuomioistuin on jo katsonut yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeen 0406 20 osalta, jonka otsikkona on "juustoraaste ja juustojauhe, juustolaadusta riippumatta" ja joka on samankaltainen kuin yhdistetyn nimikkeistön alanimike 0406 10, ennen yhdistetyn nimikkeistön kyseistä alanimikettä 0406 90 (ks. asia C-164/95, Eru Portuguesa, tuomio 17.6.1997, Kok. 1997, s. I-3441, 17 kohta).

27 Näin ollen on määritettävä, voidaanko pizzan valmistukseen käytettävää tankomozzarellaa pitää yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeessä 0406 10 tarkoitettuna kypsyttämättömänä juustona, minkä takia "kypsyttämisen" käsitettä on täsmennettävä.

28 Vaikka yhdistetyn nimikkeistön selittävissä huomautuksissa ei olekaan tämän osalta mitään tietoa, harmonoidun järjestelmän selityksistä ilmenee a contrario, että kypsyttäminen tarkoittaa tietyn ajan kestävällä varastoinnilla tapahtuvaa kypsyttämistä, koska kypsytetty juusto ei ole valmis syötäväksi "pian" sen valmistamisen jälkeen.

29 Tämän osalta on huomattava, että juustoa koskeva yleinen standardi (Codex Stan A-6-1978, rev. 1-1999, muutettu vuonna 2003) sisältyy Codex Alimentariukseen, jonka tarkoituksena on antaa tietoja, joiden perusteella voidaan määrittää tiettyjen elintarvikkeiden ominaispiirteet (ks. asia 286/86, Deserbais, tuomio 22.9.1988, Kok. 1988, s. 4907, Kok. Ep. IX, s. 641, 15 kohta), ja kyseisen standardin mukaan kypsytetty juusto on sellaista juustoa, jota on pidettävä tietyn ajan siinä lämpötilassa ja niissä olosuhteissa, jotka ovat tarpeen juustolle ominaisten biokemiallisten ja fyysisten muutosten tapahtumiseksi.

30 Tästä seuraa, että kypsyttämisen käsitteen mukaan kyseessä olevassa juustossa on tietyn ajan kestävän ja tietyssä lämpötilassa toteutettavan varastoinnin aikana tapahduttava sellainen muutosprosessi, jonka päätyttyä kyseinen juusto on saanut yhden tai usean uuden objektiivisesti todettavan ominaispiirteen ja ominaisuuden, erityisesti koostumuksen, ulkomuodon ja maun osalta.

31 Tämän osalta on kuitenkin todettava, että asetuksen N:o 1832/2002 liitteessä 7 "pizzajuusto" luokitellaan nimenomaisesti yhdistetyn nimikkeistön tuorejuustoja koskevaan alanimikkeeseen 0406 10 ja että mozzarella mainitaan harmonoidun järjestelmän selityksissä esimerkkinä tuorejuustosta, eikä niissä eroteta eri mozzarellatyyppejä mitenkään toisistaan.

32 Yhdistettyä nimikkeistöä koskevasta yhteisön lainsäädännöstä ilmenee näin ollen, että se, että pizzan valmistukseen käytettävää tankomozzarellaa varastoidaan yhdestä kahteen viikkoa 2–4 celsiusasteessa, ei välttämättä ole omiaan tekemään siitä kypsytettyä juustoa, jollei varastointi riitä siihen, että kyseisessä mozzarellassa tapahtuu sellainen muutosprosessi, jonka päätyttyä se on saanut yhden tai usean uuden objektiivisesti todettavan ominaispiirteen ja ominaisuuden, erityisesti koostumuksen, ulkomuodon ja maun osalta.

33 Kun otetaan huomioon tämän tuomion 19 kohdassa mainittu oikeuskäytäntö, yhteisöjen tuomioistuimen tehtävänä ei kuitenkaan ole nyt käsiteltävänä olevan ennakkoratkaisupyynnön yhteydessä selvittää kyseisten edellytysten täyttymistä siten, että se arvioisi niitä tosiseikkoja, joihin on ennakkoratkaisua pyytäneessä tuomioistuimessa vedottu. Kyseisten kriteerien soveltaminen pääasian ratkaisemiseksi kuuluu tälle viimeksi mainitulle tuomioistuimelle, joka sitä paitsi on ennakkoratkaisupyynnössään todennut, että pizzan valmistukseen käytettävä tankomozzarella ei menetä tuorejuuston ominaisuuksiaan, koska sen varastointi hidastaa kypsymistä tai jopa estää sen.

34 Kyseisten kriteerien soveltamiseksi mikään ei estä, toisin kuin Sachsenmilch väittää, ennakkoratkaisua pyytänyttä tuomioistuinta ottamasta huomioon kansallisissa tai kansainvälisissä standardeissa säänneltyjä aistein tapahtuvia objektiivisia analyysejä, jos sellaisia on olemassa, koska tällaisten standardien avulla voidaan selvittää, onko juustossa tapahtunut sellainen muutosprosessi, joka on vaikuttanut johonkin sen objektiivisesti todettavaan tuorejuuston ominaispiirteeseen ja ominaisuuteen (ks. vastaavasti asia C-233/88, Van de Kolk, tuomio 8.2.1990, Kok. 1990, s. I-265, 13 kohta). Ennakkoratkaisupyynnöstä ilmenee nyt käsiteltävänä olevassa asiassa, että tällaisia standardeja on olemassa pizzan valmistukseen käytettävän tankomozzarellan analysoimiseksi.

35 Muiden kypsytettyjen juustojen varastoinnin kesto ja lämpötila sitä vastoin eivät välttämättä ole, toisin kuin komissio väittää esittämättä asiasta näyttöä, merkityksellisiä kriteerejä sen selvittämiseksi, voidaanko pizzan valmistukseen käytettävää tankomozzarellaa pitää kypsytettynä juustona. Kuten nimittäin Sachsenmilch on korostanut ilman vastaväitteitä, esimerkiksi varastoinnin kesto voi vaihdella huomattavasti kyseessä olevien juustolajien mukaan. Näin ollen on riidatonta, että vaikka brie ja camembert kuuluvatkin yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 90, niiden kypsyttämisen kesto on enintään kymmenen päivää.

36 Sachsenmilch väittää vielä, että pizzan valmistukseen käytettävässä tankomozzarellassa on sen varastoinnin jälkeen sulamisominaisuuden ja raastamismahdollisuuden kaltaisia objektiivisesti todettavia ominaispiirteitä ja ominaisuuksia, jotka poikkeavat sellaisenaan kulutettavan mozzarellan, jota pidetään riidattomasti tuorejuustona, ominaispiirteistä ja ominaisuuksista, mutta tällainen väite ei sellaisenaan ole ratkaiseva. Tällainen seikka nimittäin, vaikka se oletettaisiinkin toteen näytetyksi, ei mitenkään todista sitä, että kyseinen mozzarella olisi välttämättä saanut sellaiset objektiivisesti todettavat ominaispiirteet ja ominaisuudet, jotka riittäisivät sen luokittelemiseen kypsytetyksi juustoksi.

37 Ennakkoratkaisukysymyksiin on näin ollen vastattava, että asetuksen N:o 2658/87 liitteeseen I, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella N:o 1832/2002, sisältyvän yhdistetyn nimikkeistön alanimikettä 0406 10 on tulkittava siten, että sitä sovelletaan pizzan valmistukseen käytettävään tankomozzarellaan, jota on sen valmistamisen jälkeen varastoitu yhdestä kahteen viikkoa 2–4 celsiusasteessa, jollei tällainen varastointi riitä siihen, että kyseisessä mozzarellassa tapahtuu sellainen muutosprosessi, jonka päätyttyä se on saanut yhden tai usean uuden objektiivisesti todettavan ominaispiirteen ja ominaisuuden, erityisesti koostumuksen, ulkomuodon ja maun osalta. Ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen tehtävänä on selvittää, täyttyvätkö kyseiset edellytykset.

Oikeudenkäyntikulut

38 Pääasian asianosaisten osalta asian käsittely yhteisöjen tuomioistuimessa on välivaihe kansallisessa tuomioistuimessa vireillä olevan asian käsittelyssä, minkä vuoksi kansallisen tuomioistuimen asiana on päättää oikeudenkäyntikulujen korvaamisesta. Oikeudenkäyntikuluja, jotka ovat aiheutuneet muille kuin näille asianosaisille huomautusten esittämisestä yhteisöjen tuomioistuimelle, ei voida määrätä korvattaviksi.

Näillä perusteilla yhteisöjen tuomioistuin (kuudes jaosto) on ratkaissut asian seuraavasti:

Tariffi- ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87 liitteeseen I, sellaisena kuin se on muutettuna 1.8.2002 annetulla komission asetuksella (EY) N:o 1832/2002, sisältyvän yhdistetyn nimikkeistön alanimikettä 0406 10 on tulkittava siten, että sitä sovelletaan pizzan valmistukseen käytettävään tankomozzarellaan, jota on sen valmistamisen jälkeen varastoitu yhdestä kahteen viikkoa 2–4 celsiusasteessa, jollei tällainen varastointi riitä siihen, että kyseisessä mozzarellassa tapahtuu sellainen muutosprosessi, jonka päätyttyä se on saanut yhden tai usean uuden objektiivisesti todettavan ominaispiirteen ja ominaisuuden, erityisesti koostumuksen, ulkomuodon ja maun osalta. Ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen tehtävänä on selvittää, täyttyvätkö kyseiset edellytykset.

Allekirjoitukset