A BÍRÓSÁG ÍTÉLETE (hatodik tanács)

2006. június 8. *

A C-196/05. sz. ügyben,

az EK 234. cikk alapján benyújtott előzetes döntéshozatal iránti kérelem tárgyában, amelyet a Finanzgericht München (Németország) a Bírósághoz 2005. május 4-én érkezett, 2005. február 17-i határozatával terjesztett elő az előtte

a **Sachsenmilch AG**

és

az **Oberfinanzdirektion Nürnberg**

között folyamatban lévő eljárásban,

A BÍRÓSÁG (hatodik tanács),

tagjai: J. Malenovský tanácselnök, S. von Bahr és A. Ó Caoimh (előadó) bírák,

* Az eljárás nyelve: német.

főtanácsnok: F. G. Jacobs,
hivatalvezető: K. Sztranc tanácsos,

tekintettel az írásbeli szakaszra és a 2006. február 23-i tárgyalásra,

figyelembe véve a következők által előterjesztett észrevételeket:

– a Sachsenmilch AG képviseletében O. Dörfler és W. Haarmann Rechtsanwälte, valamint M. Hundebeck conseil,

– az Oberfinanzdirektion Nürnberg képviseletében S. Junker, meghatalmazotti minőségben,

– az Európai Közösségek Bizottsága képviseletében J. Hottiaux, meghatalmazotti minőségben, segítője: B. Wägenbaur avocat,

tekintettel a főtanácsnok meghallgatását követően hozott határozatra, miszerint az ügy elbírálására a főtanácsnok indítványa nélkül kerül sor,

meghozta a következő

Ítéletet

1 Az előzetes döntéshozatal iránti kérelem a 2002. augusztus 1-jei 1832/2002/EK bizottsági rendelettel (HL L 290., 1. o.) módosított, a vám- és statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendelet (HL L 256., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 2. fejezet, 2. kötet, 382. o.) I. melléklete szerinti Kombinált Nómenklatúra (a továbbiakban: KN) 0406 10 vámtarifaalszámának értelmezésére irányul.

2 E kérelmet a Sachsenmilch AG (a továbbiakban: Sachsenmilch) és az Oberfinanzdirektion Nürnberg (nürnbergi vámhatóság, a továbbiakban: Oberfinanzdirektion) között folyamatban lévő eljárásban terjesztették elő, amelynek tárgya az előállítását követően egy-két hétig alacsony hőmérsékleten tárolt pizzamozarella tömbsajt KN alá történő besorolása.

Jogi háttér

3 A 2658/87/EGK tanácsi rendelettel bevezetett KN a Harmonizált Áruleíró és Kódrendszeren (a továbbiakban: HR) alapul, amelyet a később a Vámigazgatások Világszervezetévé átalakult Vámegyüttműködési Tanács állapított meg, és a Brüsszelben 1983. június 14-én megkötött nemzetközi egyezmény vezetett be, amely utóbbit a Közösség részéről az 1987. április 7-i 87/369/EGK tanácsi határozat (HL L 198., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 2. fejezet, 2. kötet, 288. o.) hagyta jóvá. A KN átveszi a HR vámtarifaszámait és hatszámjegyű vámtarifaalszámait, csak a hetedik és nyolcadik számjegy képez speciális KN-albontást. A KN az autonóm és szerződéses vámtételekkel, valamint a statisztikai kiegészítő mértékegységekkel együtt az I. mellékletben jelenik meg.

4 Az említett rendelet I. melléklete második része I. áruosztályának 4. árucsoportjában szereplő KN 0406 vámtarifaszám vonatkozik a „[s]ajt[ra] és túró[ra]". E vámtarifaszám többek között magában foglalja:

– a „[f]riss (érleletlen vagy különlegesen nem kezelt) sajt[ra], beleértve a savósajtot is és túró[ra]" vonatkozó 0406 10 vámtarifaalszámot, amely tartalmazza a „[l]egfeljebb 40 tömegszázalék zsírtartalommal" rendelkező árukra vonatkozó 0406 10 20 vámtarifaalszámot;

– a „[m]ás sajt[ra]" vonatkozó 0406 90 vámtarifaalszámot, amely tartalmazza az olyan más sajtra vonatkozó 0406 90 87 vámtarifaalszámot, amelynek víztartalma zsírmentes anyagra számítva „52 tömegszázalékot meghaladó, de legfeljebb 62 tömegszázalék".

5 A KN-nek „[a] hatáskörrel rendelkező közösségi hatóságok által megnyitandó WTO [Világkereskedelmi Szervezet]-vámkontingensek" címet viselő 7. mellékletének 36. sorszáma alatt a KN 0406 10 vámtarifaalszám sorolja a „[p]izzasajt[ot], fagyasztva, egyenként legfeljebb 1 grammos darabokra vágva, 5 kg vagy annál nagyobb nettó tömegű csomagolásban, 52 vagy annál több tömegszázalék vizet is tartalmazó állapotban, 38 vagy annál nagyobb szárazanyag-tartalommal". Az említett melléklet 44. sorszáma a „[f]riss (érleletlen vagy kezeletlen) sajt, beleértve a savósajtot is, és túró[t], kivéve a 36. sorszám alá tartozó pizzasajtot" a KN ugyanazon tarifa-alszáma alá sorolja.

6 A 0406 vámtarifaszámhoz fűzött HR magyarázó megjegyzés így szól „[f]riss sajt (beleértve a s savós íz avóból savós íz vagy iróból készített sajtot is) és túró[;] [a] friss sajt érleletlen vagy kezeletlen, amely röviddel a gyártás után fogyasztásra alkalmas (pl. Ricotta, Broccio, gomolya, krémsajt, Mozzarella)".

Az alapügy és az előzetes döntéshozatalra előterjesztett kérdések

7 A Sachsenmilch részére 1999. június 7-én kötelező érvényű tarifális felvilágosítást bocsátottak ki, amelyben az előállítását követően megközelítőleg tizennégy napig 2–4 °C közötti hőmérsékleten tárolt pizzamozzarella tömbsajtot a 2658/87 rendelet akkor hatályos I. melléklete alapján a KN 0406 90 87 vámtarifaalszám alá sorolták. Az előzetes döntéshozatalra utaló határozatból következik, hogy e termék megnevezése a következőképpen szól: víztartalma nem haladja meg a 47 tömegszázalékot, zsírtartalma nem haladja meg a 40 tömegszázalékot, víztartalma szárazanyagra számítva meghaladja a 52 tömegszázalékot, de legfeljebb 62 tömegszázalék.

8 Az Oberfinanzdirektion 2003. október 30-i határozatával azzal az indokolással vonta vissza e kötelező érvényű tarifális felvilágosítást, hogy nem teljesültek a KN 0406 90 87 vámtarifaalszám alá történő besorolás feltételei.

9 A Sachsenmilch fellebbezést nyújtott be az Oberfinanzdirektionhoz, amely 2004. június 8-án azzal az indokolással erősítette meg e határozatot, hogy „»az erjedési lyukat nem tartalmazó sajttömbből származó fehér szelet« tulajdonságainak vizsgálata olyan eredményre vezetett, amely nem indokolja a KN 0406 90 vámtarifaalszám alá történő besorolást; mivel a mozzarellaminta ízlelési tulajdonságainak vizsgálata elmaradt, a besorolást hiányos tényállás alapján végezték el; az érzékszervi vizsgálat keretében lefolytatott ízpróba alapvető szempontja a [KN] 0406 10 vámtarifaalszám alá tartozó érleletlen vagy kezeletlen mozzarella és a [KN] 0406 90 vámtarifaalszám alá tartozó érlelt vagy kezelt mozzarella közötti megkülönböztetésnek".

10 A Sachsenmilch 2004. július 7-én keresetet nyújtott be e határozattal szemben a Finanzgericht Münchenhez. Úgy érvel, hogy a pizzamozarella tömbsajt szárazanyagtartalma 51,5–53,5%, és legalább négy hónapig eltartható, mivel azt pizzakészítésre szánták. Ellenben a fogyasztásra szánt mozzarella jellemzően friss termék, amely csupán négy hétig tartható el, és amelynek szárazanyagtartalma megközelítőleg 10%-al kisebb. Ennélfogva a pizzamozarella tömbsajt sajátos felhasználhatósági tulajdonságokkal rendelkezik, reszelhető, olvadékony és rugalmas állagú. Így az nem lehet friss és érleletlen vagy kezeletlen sajt. Egyébiránt Hollandiában és az Egyesült Királyságban az érlelt vagy kezelt sajtok közé sorolták.

11 Az Oberfinanzdirektion megítélése szerint viszont a pizzamozarella tömbsajt azt követően is a friss sajt jellemzőit mutatja, hogy megközelítőleg két hétig 2–4 °C közötti hőmérsékleten tárolták. Az a biokémiai folyamat ugyanis, amelyen keresztülmegy e tárolás alatt, minimális módosulást eredményez. Mivel nem létezik egységesített vegyi vagy fizikai-kémiai eljárás a zsír- és fehérjetartalom csökkené-

sének meghatározására, a vegyi módszerekkel és az érlelés időtartamának előírásával szemben előnyben kell részesíteni az objektív elemzési módszerként elismert olyan érzékszervi vizsgálati eljárásokat, amelyeket nemzeti (Németországban az L.00.90/36 szabvány) és nemzetközi szabványok (DIN 10964) írnak elő. Az érzékszervi vizsgálat szerint csak tizenkét hét tárolás után állapítható meg a tulajdonságok módosulása, azaz az enyhén kesernyés és savós íz. A szárazanyagtartalom ellenben nem lehet a besorolás objektív szempontja. Következésképpen a pizzamozarella tömbsajt kizárólag abban az esetben minősül érlelt vagy kezelt sajtnak, ha annak tulajdonságai jelentősen különböznek a friss sajtétól, ami elég hosszú érlelési időt igényel. Úgy a német szabályozás, mint az Egyesült Nemzetek Szervezetének Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete és a Világegészségügyi Szervezet által alapított Codex Alimentarius Bizottság 2003. évi tervezete a mozzarellát egyébiránt érleletlen vagy kezeletlen sajtként határozza meg.

12 A kérdést előterjesztő bíróság határozatában megállapítja, hogy az érzékszervi vizsgálatokból és az alapügyben érintett mozzarella előállítási és tárolási körülményeiből az tűnik ki, hogy az egy-két hét tárolás után nem ment keresztül olyan változáson, hogy elveszítette volna a friss sajt jellegét. Éppen ellenkezőleg, e tárolás feltételei inkább megakadályozzák vagy lelassítják az érlelési folyamatot. A szóban forgó mozzarella közvetlenül az előállítása után fogyasztható. Csak két hét tárolást követően dolgozzák fel, mivel olvadékonysága, rugalmassága és színezete ekkor éri el a legkedvezőbb szintet. Másfelől a HR idézett magyarázó megjegyzései a mozzarellát a friss sajtok között példaként említik, és a KN 7. melléklete a „pizzasajtot" hasonlóképpen e csoportba sorolja. Mivel azonban a Bizottság több éve eltűri az említett mozzarella tagállamonkénti eltérő besorolásának egyidejű létezését, így az olyan tagállamban honos termelők, ahol a mozzarellát friss sajtként sorolják be, versenyhátrányba kerülnek az exportvisszatérítések szempontjából, ezért célszerű lenne, ha a Bíróság előzetes döntéshozatal útján határozatot hozna annak érdekében, hogy egységes besorolási gyakorlat alakuljon ki a belső piacon.

13 E körülmények között a kérdést előterjesztő bíróság az eljárás felfüggesztéséről határozott, és előzetes döntéshozatal céljából a következő kérdéseket terjesztette a Bíróság elé:

„1) Úgy kell-e értelmezni a [...] 2658/87/EGK [...] rendelet I. mellékletének módosításáról szóló, 2003. szeptember 11-i 1789/2003/EK bizottsági rendelet (HL L 281., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 2. fejezet, 14. kötet, 3. o.) I. melléklete szerinti [KN-t], hogy a 0406 10 vámtarifaalszám alá kell besorolni azon pizzasajtot (mozzarella), amelyet annak előállítását követően 1–2 hétig 2–4 °C között tároltak?

2) Közösségi rendelkezés hiányában érzékszervi jellemzők alapján megválaszolható-e az a kérdés, hogy a [KN] 0406 10 alszám alá tartozó friss sajtról van-e szó?"

Az előzetes döntéshozatalra előterjesztett kérdésekről

Előzetes észrevételek

14 A Sachsenmilch a tárgyaláson első alkalommal kifogásolta az első kérdés jelentőségét az alapjogvita eldöntése szempontjából. Úgy érvel, hogy az EK 234. cikk szerinti Bírósághoz fordulás oka abban a határozatban rejlik, amelyben az Oberfinanzdirektion 2003-ban visszavonta azt a kötelező érvényű tarifális felvilágosítást, amelyet részére 1999-ben az előállítását követően egy-két hétig 2–4 °C közötti hőmérsékleten tárolt pizzamozarella tömbsajt tekintetében adott. E határozat indoka az volt, hogy a felvilágosítást érzékszervi vizsgálat lefolytatása nélkül adták ki, ezért az lenne kívánatos, ha a jelen eljárás keretében a Bíróság kizárólag a második kérdésre adna választ.

15 E tekintetben emlékeztetni kell arra, hogy az állandó ítélkezési gyakorlatból következik, hogy az EK 234. cikk szerinti eljárás a Bíróság és a nemzeti bíróságok közötti együttműködés eszköze, amelynek révén az előbbi a közösségi jog olyan értelmezését nyújtja az utóbbiak számára, amely az eléjük terjesztett jogviták eldöntéséhez szükséges. Ebből következik, hogy egyedül az ügyben eljáró és a bírósági döntésért felelősséggel tartozó nemzeti bíróság feladata, hogy az egyes ügyek sajátosságaira figyelemmel megítélje mind az előzetes döntéshozatal szükségességét ítéletének meghozatala szempontjából, mind pedig a Bíróság elé terjesztett kérdések jelentőségét (lásd különösen a C-403/98. sz., Monte Arcosu ügyben 2001. január 11-én hozott ítélet [EBHT 2001., I-103. o.] 21. pontját és a C-500/04. sz. Proxxon-ügyben 2006. február 16-án hozott ítélet [EBHT 2006., I-1545. o.] 17. pontját).

16 Jelen esetben a Sachsenmilch részéről előadottakkal szemben az tűnik ki az előzetes döntéshozatalra utaló határozatból, hogy az alapügyben eljáró bíróság úgy ítéli meg, hogy szükséges ez utóbbiról határozni, nem kizárólag annak igazolása végett, hogy a pizzamozarella tömbsajt érzékszervi jellemzői lényeges szempontnak minősülnek-e annak tarifális besorolásához, hanem – még általánosabban – főként annak meghatározása érdekében, hogy az említett mozzarellát a KN 0406 10 vámtarifaalszám alá friss sajtként kell-e besorolni. A Bíróság tehát nem köteles a feltett második kérdés megválaszolására szorítkozni.

A KN 0406 10 vámtarifaalszám értelmezéséről

17 E kérdésekkel, amelyeket együttesen kell vizsgálni, a kérdést előterjesztő bíróság lényegében arra vár választ, hogy az előállítását követően egy-két hétig 2–4 °C közötti hőmérsékleten tárolt pizzamozarella tömbsajtot friss sajtként kell-e besorolni a KN 0406 10 vámtarifaalszám alá, és e tekintetben az említett mozzarella érzékszervi jellemzői lényeges szempontnak minősülnek-e.

18 Először is meg kell jegyezni, hogy az Európai Közösségek Bizottsága joggal hangsúlyozza, hogy e kérdéseket nem a 1789/2003 rendelet rendelkezései alapján kell megválaszolni, amint azt az első kérdés indítványozza, hanem az 1832/2002 rendelet alapján, mivel ez utóbbi rendelet alapján hozták a vitatott tarifális besorolásról szóló nemzeti határozatot. E két rendelet vonatkozó rendelkezései azonban lényegében azonosak a szóban forgó KN vámtarifaalszámok tekintetében.

19 Hangsúlyozni kell, hogy ha a Bíróság elé tarifális besorolással kapcsolatban terjesztenek előzetes döntéshozatal iránti kérelmet, a Bíróság feladata inkább az, hogy megvilágítsa a nemzeti bíróság számára azokat a szempontokat, amelyek alapján lehetővé válik az utóbbi számára, hogy a szóban forgó árukat helyesen sorolja be a KN alá, mintsem hogy a Bíróság maga végezze el ezt a besorolást, annál is inkább, mivel nem áll feltétlenül rendelkezésére az ehhez szükséges valamennyi adat. Úgy tűnik tehát, hogy a nemzeti bíróság mindenképpen kedvezőbb helyzetben van ennek elvégzéséhez (a C-260/00–C-263/00. sz., Lohmann és Medi Bayreuth egyesített ügyekben 2002. november 7-én hozott ítélet [EBHT 2002., I-10045. o.] 26. pontja és a fent hivatkozott Proxxon-ügyben hozott ítélet 23. pontja).

20 A feltett kérdések tehát úgy értendők, hogy azok arra irányulnak, hogy mely szempontokat kell figyelembe venni annak megállapításához, hogy az alapügyben érintett pizzamozarella tömbsajthoz hasonló termék friss sajtként sorolható-e be a KN 0406 10 vámtarifaalszám alá.

21 Meg kell állapítani, hogy a 0406 vámtarifaszám tartalmazza a „[s]ajt[ot] és túró[t]", és az alapügyben nem vitatott, hogy a pizzamozarella tömbsajt e vámtarifaszám alá tartozik. Azonban míg az Oberfinanzdirektion a kérdést előterjesztő bírósághoz és a Bizottsághoz hasonlóan úgy ítéli meg, hogy az említett mozzarellát a „[f]riss (érleletlen vagy különlegesen nem kezelt) sajt, beleértve a savósajtot is és túró" megnevezésű KN 0406 10 vámtarifaalszám alá kell sorolni, addig a Sachsenmilch úgy véli, hogy az a „[m]ás sajt" megnevezésű KN 0406 90 vámtarifaalszám alá tartozik.

22 Az állandó ítélkezési gyakorlat szerint a jogbiztonság biztosítása és az ellenőrzések megkönnyítése érdekében az áruk tarifális besorolásának meghatározó szempontját általában azok objektív, a KN vámtarifaszám és az áruosztályok, illetve árucsoportok megjegyzéseinek szövegében meghatározott jellemzőiben és tulajdonságaiban kell keresni (a C-396/02. sz. DFDS-ügyben 2004. szeptember 16-án hozott ítélet [EBHT 2004., I-8439. o.] 27. pontja és a C-445/04. sz., Possehl Erzkontor ügyben 2005. december 8-án hozott ítélet [EBHT 2005., I-10721. o.] 19. pontja).

23 A KN és a HR magyarázó megjegyzései fontos eligazítást nyújtanak az egyes vámtarifaszámok tartalmának értelmezéséhez, mindazonáltal nem rendelkeznek kötelező hatállyal (a fent hivatkozott Possehl Erzkontor ügyben hozott ítélet 20. pontja).

24 Jelen esetben az áruosztályok és árucsoportok megjegyzései nem tartalmaznak előírást a pizzamozarella tömbsajt tarifális besorolására vonatkozóan.

25 Amennyiben viszont az említett mozzarellát nem szabályozza külön a vonatkozó KN vámtarifaalszámok egyikének a szövege sem, a „[f]riss (érleletlen vagy különlegesen nem kezelt) sajt [...]" megnevezésű 0406 10 vámtarifaalszám szövegéből az következik, hogy a friss sajt fogalma az érleletlen vagy kezeletlen sajt fogalmát fedi le.

26 Márpedig, amint a Bíróság a „[m]indenféle reszelt vagy őrölt sajt[ra]" vonatkozó, a KN 0406 10 vámtarifaalszámmal szomszédos KN 0406 20 vámtarifaalszámmal kapcsolatban megállapította, e vámtarifaalszám sajátosabb, mint a „[m]ás sajt[ra]" vonatkozó KN 0406 90 vámtarifaalszám, ezért a KN 0406 10 vámtarifaalszámnak főszabály szerint elsőbbséget kell élveznie a KN említett 0406 90 vámtarifaalszámával szemben (a C-164/95. sz., Eru Portuguesa ügyben 1997. június 17-én hozott ítélet [EBHT 1997., I-3441. o.] 17. pontja).

27 Ezért meg kell vizsgálni, hogy a pizzamozarella tömbsajt érleletlen vagy kezeletlen sajtnak minősülhet-e a KN 0406 10 vámtarifaalszám értelmében, ami magában foglalja az „érlelés" fogalmának meghatározását.

28 Amennyiben a KN magyarázó megjegyzései nem tartalmaznak előírást e tekintetben, akkor viszont *a contrario* az következik a HR magyarázó megjegyzésből, hogy az érlelés meghatározott idejű tárolás során bekövetkező érést jelent, mivel az érlelt vagy kezelt sajt nem alkalmas arra, hogy „röviddel" az előállítása után elfogyasszák.

29 E tekintetben meg kell jegyezni, hogy a Codex alimentarius célja, hogy olyan tájékoztatást nyújtson, amely lehetővé teszi az egyes élelmiszerek jellemzőinek meghatározását (a 286/86. sz. Deserbais-ügyben 1988 szeptember 22-én hozott ítélet [EBHT 1988., 4907. o.] 15. pontja); az ennek keretében megalkotott „sajtra vonatkozó általános szabvány" (Codex Stan A-6-1978, rev. 1-1999, módosítva 2003-ban) előírja, hogy az érlelt vagy kezelt sajt olyan sajt, amelyet meghatározott időn keresztül a sajtra jellemző biokémiai és fizikai változások eléréséig a szükséges hőmérsékleten és körülmények között kell tartani.

30 Ebből következik, hogy az érlelés fogalma megköveteli, hogy az érintett sajt a meghatározott idejű és meghatározott hőmérsékleten való tárolás során olyan átalakulási folyamaton menjen keresztül, amelynek eredményeképpen egy vagy több új, objektív jellemzőre és tulajdonságra tesz szert különösen az összetétel, a megjelenés és az íz vonatkozásában.

31 Márpedig e tekintetben meg kell állapítani, hogy az 1832/2002 rendelet 7. melléklete a „pizzasajtot" kifejezetten a friss sajtokra vonatkozó KN 0406 10 vámtarifaalszám alá sorolja és a HR magyarázó megjegyzése a mozzarellát a friss sajt példájaként említi anélkül, hogy bármely különbséget tenne a mozzarellafajták között.

32 Így tehát az következik a KN-re vonatkozó közösségi szabályozásból, hogy az a körülmény, hogy a pizzamozarella tömbsajtot megközelítőleg egy-két hétig 2–4 °C közötti hőmérsékleten tárolják, még nem teszi azt feltétlenül érlelt vagy kezelt sajttá, kivéve, ha e tárolás elegendő ahhoz, hogy olyan átalakulási folyamaton menjen keresztül, amelynek eredményeképpen egy vagy több új, objektív jellemzőre és tulajdonságra tesz szert, különösen az összetétel, a megjelenés és az íz vonatkozásában.

33 Figyelemmel azonban a jelen ítélet 19. pontjában hivatkozott ítélkezési gyakorlatra, nem a Bíróság feladata, hogy a jelen előzetes döntéshozatali eljárás keretében a kérdést előterjesztő bíróság elé terjesztett tényállás értékelésével megállapítsa, hogy teljesültek-e e feltételek. Ez utóbbi bíróság az, amely a határozatában mindent összevetve megállapította, hogy a pizzamozarella tömbsajt nem veszítette el a friss sajt jellegét, mivel annak tárolása lelassítja, sőt meg is akadályozza az érlelési folyamatot, és amely bíróság köteles figyelembe venni az említett szempontokat az alapjogvita elbírálása során.

34 Ennek érdekében a Sachsenmilch által előadottakkal szemben nincs akadálya annak, hogy a kérdést előterjesztő bíróság figyelembe vegye a nemzeti és nemzetközi szabványokon alapuló objektív érzékszervi vizsgálatokat, amennyiben léteznek ilyenek, mivel e szabványok lehetővé teszik annak megállapítását, hogy a sajt keresztülment-e a friss sajt objektív jellemzőit és tulajdonságait befolyásoló átalakulási folyamaton (lásd ebben az értelemben a C-233/88. sz., Van de Kolk ügyben 1990. február 8-án hozott ítélet [EBHT 1990., I-265. o.] 13. pontját). Márpedig a jelen esetben az előzetes döntéshozatalra utaló határozatból kitűnik, hogy léteznek ilyen típusú szabványok a pizzamozarella tömbsajt vizsgálatára.

35 Ellenben szemben azzal, amit a Bizottság anélkül állított, hogy azt bizonyítékokkal támasztotta volna alá, a másféle érlelt vagy kezelt sajtok tárolási időtartama és hőmérséklete nem minősül feltétlenül lényeges szempontnak annak megállapításánál, hogy a pizzamozarella tömbsajt érlelt vagy kezelt sajtnak minősül-e. A tárolás időtartama ugyanis jelentősen különbözhet az érintett sajtfajták szerint, amint azt a Sachsenmilch anélkül hangsúlyozta, hogy e helyen a Bizottság ellentmondott volna. Így tehát nem vitatott, hogy jóllehet a brie és a camembert a KN 0406 90 vámtarifaalszám alá tartozik, érlelésük időtartama nem haladja meg a tíz napot.

36 A Sachsenmilch részéről állított azon körülmény önmagában nem meghatározó, miszerint a pizzamozarella tömbsajt a tárolás eredményeképpen a kétségtelenül friss sajtnak minősülő fogyasztási mozzarella tulajdonságaitól különböző, olyan jellemzőket és tulajdonságokat mutat, mint az olvadékonyság és a reszelhetőség. Feltéve, hogy e körülmény egyáltalán bizonyított, ez sem igazolja ugyanis, hogy az említett mozzarella feltétlenül szert tett azokra az objektív jellemzőkre és tulajdonságokra, amelyek ahhoz szükségesek, hogy érlelt vagy kezelt sajtnak minősüljön.

37 Ezért azt kell válaszolni az előzetes döntéshozatalra előterjesztett kérdésekre, hogy az 1832/2002 rendelettel módosított 2658/87 rendelet I. melléklete szerinti KN 0406 10 vámtarifaalszámot úgy kell értelmezni, hogy az vonatkozik az előállítását követően megközelítőleg egy-két hétig 2–4 °C közötti hőmérsékleten tárolt pizzamozarella tömbsajtra, kivéve, ha e tárolás elegendő ahhoz, hogy az említett mozzarella olyan átalakulási folyamaton menjen keresztül, amelynek eredményeképpen egy vagy több új, objektív jellemzőre és tulajdonságra tesz szert, különösen az összetétel, a megjelenés és az íz vonatkozásában. A kérdést előterjesztő bíróság feladata annak megállapítása, hogy teljesültek-e ezek a feltételek.

A költségekről

38 Mivel ez az eljárás az alapeljárásban részt vevő felek számára a kérdést előterjesztő bíróság előtt folyamatban lévő eljárás egy szakaszát képezi, ez a bíróság dönt a költségekről. Az észrevételeknek a Bíróság elé terjesztésével kapcsolatban felmerült költségek, az említett felek költségeinek kivételével, nem téríthetők meg.

A fenti indokok alapján a Bíróság (hatodik tanács) a következőképpen határozott:

A 2002. augusztus 1-jei 1832/2002/EK bizottsági rendelettel módosított, a vám- és statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendelet I. melléklete szerinti Kombinált Nómenklatúra 0406 10 vámtarifaalszámát úgy kell értelmezni, hogy az vonatkozik az előállítását követően megközelítőleg egy-két hétig 2–4 °C közötti hőmérsékleten tárolt pizzamozarella tömbsajtra, kivéve ha e tárolás elegendő ahhoz, hogy az említett mozzarella olyan átalakulási folyamaton menjen keresztül, amelynek eredményeképpen egy vagy több új, objektív jellemzőre és tulajdonságra tesz szert, különösen az összetétel, a megjelenés és az íz vonatkozásában. A kérdést előterjesztő bíróság feladata annak megállapítása, hogy teljesültek-e ezek a feltételek.

Aláírások