JULKISASIAMIEHEN RATKAISUEHDOTUS
NIAL FENNELLY
8 päivänä kesäkuuta 2000 *

1. Käsiteltävänä olevassa asiassa Supremo Tribunal Administrativo (Portugali) on pyytänyt yhteisöjen tuomioistuimelta ohjeita sellaisen tuotteen oikeaa tullitariffiluokittelua varten, joka on valmistettu lisäämällä kuorittuun maitoon juoksutetta, jota kuvataan viejän myyntilaskussa termillä "skimmed milk cheese" (kuoritusta maidosta valmistettu juusto) ja joka on tarkoitettu erikoisruokavaliotuotteiden valmistukseen. Maahantuoja Fábrica de Queijo Eru Portuguesa Ld.ª (jäljempänä Eru Portuguesa) vaatii, että tuote tulisi luokitella yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 3501 10 90 (Kaseiini, kaseinaatit ja muut kaseiinijohdannaiset; kaseiiniliimat: — kaseiini: — — muut). Portugalin tulliviranomaisten mielestä se tulisi luokitella alanimikkeeseen 0406 90 11 (Juusto ja juustoaine: — muu juusto: — — jalostettavaksi tarkoitettu).

Asiaa koskeva lainsäädäntö

2. Tavarat luokitellaan yhteisössä tullitariffin ja tilastoinnin tarpeita varten yhdistetyn nimikkeistön (CN) [1] mukaisesti, joka perustuu maailmanlaajuiseen harmonisoituun järjestelmään (HS). [2] Yhdistetty nimikkeistö muodostaa neuvoston asetuksen N:o 2658/87 liitteen I. [3] Kukin CN-alanimike on varustettu kahdeksannumeroisella numerokoodilla, joka koostuu HS-nimikkeestä sekä kahdesta muusta numerosta. [4]

3. Yhdistetyn nimikkeistön 4 ryhmän otsikko kuuluu: "Maito ja meijerituotteet; linnunmunat; luonnonhunaja; muualle kuulumattomat eläinperäiset syötävät tuotteet". Nimikkeen 0406 kuvaus on

1 — Nimi johtuu siitä, että se yhdistää yhteen nimikkeistöön kaksi erillistä yhteisön nimikkeistöä (yhteisen tullitariffinimikkeistön ja Nimexen, yhteisön ulkokaupan tilastoinnissa ja jäsenvaltioiden välisessä tilastoinnissa käytetyn tavaranimikkeistön). Aikaisempi järjestelmä, joka alunperin tunnettiin Brysselin nimikkeistönä ja sittemmin Tulliyhteistyöneuvoston nimikkeistönä, oli rakenteeltaan samankaltainen (vaikkakin mukana oli vähemmän valtioita); näihin nimikkeistöihin liittyvä yhteisöjen tuomioistuimen vakiintunut oikeuskäytäntö on näin ollen edelleen merkityksellinen yhdistettyä nimikkeistöä tulkittaessa.

2 — Harmonisoitu tavarankuvaus- ja koodausjärjestelmä, joka on otettu käyttöön 14.6.1983 tehdyllä kansainvälisellä yleissopimuksella ja hyväksytty yhteisön puolesta neuvoston 7.4.1987 tekemällä päätöksellä 87/369/ETY harmonisoitua tavarankuvaus- ja koodausjärjestelmää koskevan kansainvälisen yleissopimuksen ja siihen liittyvän muutospöytäkirjan hyväksymisestä (EYVL L 198, s. 1; suomenk. erityispainos, alue 11, nide 12, s. 3).

3 — Tariffi- ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 2658/87 (EYVL L 256, s. 1), sellaisena kuin se oli kyseisenä ajanjaksona muutettuna asetuksen N:o 2658/87 liitteen I muuttamisesta 21.9.1988 annetulla komission asetuksella (ETY) N:o 3174/88 (EYVL L 298, s. 1).

4 — Asetus N:o 2658/87, 3 artiklan 1 kohta.

* Alkuperäinen kieli: englanti.

"Juusto ja juustoaine". Tähän nimikkeeseen kuuluvat:

"0406 90 — muu juusto:

0406 90 11 — — jalostettavaksi tarkoitettu".

4. 4 ryhmässä olevissa huomautuksissa todetaan:

"2. Tuotteet, jotka on valmistettu tiivistämällä heraa ja lisäämällä maitoa tai maitorasvaa, luokitellaan juustona nimikkeeseen 0406, jos niillä on seuraavat kolme ominaisuutta:

a) niiden maitorasvapitoisuus on vähintään 5 prosenttia kuiva-aineen painosta;

b) niiden kuiva-ainepitoisuus on vähintään 70 painoprosenttia, mutta enintään 85 painoprosenttia;

c) ne ovat muotoiltuja tai muotoiltavissa."

5. Yhdistetyn nimikkeistön 35 ryhmä on otsikoitu seuraavasti: "Valkuaisaineet; modifioidut tärkkelykset; liimat ja liisterit; entsyymit". Nimikkeen 3501 otsikko kuuluu "Kaseiini, kaseinaatit ja muut kaseiinijohdannaiset; kaseiiniliimat". Tähän nimikkeeseen kuuluvat:

"3501 10 — kaseiini:

3501 10 90 — — muut".

6. Asetuksessa N:o 2658/87 säädetään, että komissiota avustaa tariffi- ja tilastonimikkeistökomitea.[5] Komissio voi antaa selittäviä huomautuksia määritellyn menettelyn mukaisesti, johon kuuluu myös edellä mainittu komitea. Euroopan yhteisöjen yhdistetyn nimikkeistön selittävien

5 — Artiklat 7, 9 ja 10.

huomautusten kyseisenä ajanjaksona voimassa olleessa versiossa todetaan: [6]

"3501	Kaseiini, kaseinaatit ja muut kaseiinijohdannaiset; kaseiiniliimat:	
3501 10 10	Kaseiini	"Kaseiini on tärkein maidon proteiineista. Sitä saadaan kuoritun maidon kiinteistä aineksista saostamalla (juoksettaminen), tavallisesti joko hapoilla tai juoksutteen avulla. Nimikkeeseen kuuluvat kaikki eri kaseiinilaadut saostusmenetelmästä riippuvina muunnelmina, kuten esim. happokaseiini, kaseinogeeni ja juoksutekaseiini (parakaseiini).
—		
3501 10 90	Nämä alanimikkeet sisältävät HS:n selittävien huomautusten [7] kohdassa nro 3501 A 1 tarkoitettuja kaseiineja. Nämä kaseiinit on luokiteltava näihin alanimikkeisiin, jos niiden vesipitoisuus on enintään 15 painoprosenttia ja muussa tapauksessa ne on luokiteltava numerolle 0406."	Tavallisesti kaseiini on kellertävää, rakeista jauhetta, joka liukenee emäksiin, mutta ei veteen. Sitä käytetään pääasiallisesti liimojen ja liimavärien valmistukseen, paperin pintakäsittelyyn ja kaseiinimuovin (kovetettu kaseiini), tekokuitujen sekä ravintovalmisteiden ja farmaseuttisten tuotteiden valmistukseen."

7. Tulliyhteistyöneuvosto (nykyisin Maailman tullijärjestö) on antanut HS:n selittävät huomautukset "harmonoidun järjestelmän tulkitsemiseen opastamiseksi". [8] Kohtaa nro 3501 A 1 koskevat selittävät huomautukset eivät kyseisenä ajanjaksona voimassa olleessa muodossaan [9] sisältäneet yhteisöjen tuomioistuimessa käsiteltävänä olevaa asiaa koskevaa huomautusta. Huomautusten toisessa painoksessa [10] sen sijaan mainitaan kyseisen kohdan osalta seuraavaa:

6 — Vuoden 1989 painos, julkaisija Euroopan yhteisöjen virallisten julkaisujen toimisto.

7 — Ks. jäljempänä 7 kohta.

8 — Edellä alaviitteessä 2 mainitun kansainvälisen yleissopimuksen harmonisoidusta tavarankuvaus- ja koodausjärjestelmästä 7 artiklan 1 kohdan b alakohta.

9 — Ensimmäinen painos v. 1987.

10 — V. 1996.

Tosiseikat

8. Eru Portuguesa toi Tanskasta maaliskuussa 1989 Portugaliin 1 863 laatikollista tavaraa, jota viejän myyntilaskussa kutsuttiin nimellä "Icelandic skimmed milk cheese" (islantilainen kuoritusta maidosta valmistettu juusto), tullitariffinimikkeellä 3501 10 90. Osapuolet tuntuvat olevan yksimielisiä siitä, että tuotteen koostumus on seuraava: 54 prosenttia vettä, 0,9 prosenttia rasvaa, 5,7 prosenttia fosforia ja 2 prosenttia suolaa sekä kaseiinia. [11] Eru Portuguesan mukaan tuote on valmistettu kuoritusta maidosta lisäämällä siihen juoksutetta; tulokseksi saatu saostunut kaseiini puristetaan kosteiksi kaseiinihiutaleiksi. Se liukenee emäksiin, mutta ei veteen, ja se on tarkoitettu erikoisruokavaliotuotteiden valmistukseen. [12] Suullisessa käsittelyssä Eru Portuguesa täsmensi vielä, että tuotteesta oli ollut tarkoitus valmistaa juustoa, mikäli se olisi laadultaan ollut tähän tarkoitukseen sopivaa.

9. Helmikuussa 1991 Tribunal Técnico Aduaneiro de Segunda Instância luokitteli tavaran tullitariffialanimikkeeseen 0406 90 11 vahvistaen näin tarkastajan, valvovan tarkastajan ja valvovien tarkastajien kokouksen tekemän luokittelun sekä Tribunal Técnico Aduaneiro de Primeira Instâncian (tulliteknisiä kysymyksiä käsittelevä ensimmäisen asteen tuomioistuin) tuomion. Eru Portuguesa valitti menestyksettä Tribunal Tributário de Segunda Instânciaan (vero-oikeudellisia valitusasioita käsittelevä tuomioistuin) sekä tämän jälkeen Supremo Tribunal Administrativoon.

10. Supremo Tribunal Administrativo päätyi toteamaan, että 4 ryhmän huomautukset, jotka sen mielestä edellyttivät, että tullakseen luokitelluiksi nimikkeeseen 0406 kaseiinien "kuiva-ainepitoisuus on vähintään 70 painoprosenttia, mutta enintään 85 painoprosenttia", ja yhdistetyn nimikkeistön selittävät huomautukset, joissa todetaan, että kaseiinit, jotka sisältävät enemmän kuin 15 painoprosenttia vettä, kuuluvat nimikkeeseen 0406, olivat ristiriidassa keskenään. Lisäksi kyseisen tuotteen rasvapitoisuus (1 prosentti) alitti nimikkeen 0406 vähimmäisvaatimuksen (5 prosenttia), eikä sen kuiva-ainepitoisuus (kaikesta päätellen alle 46 prosenttia) yllä nimikkeessä 0406 vaadittaviin vähintään 70 prosenttiin. Tuomioistuin päätti lykätä asian käsittelyä ja esittää seuraavat ennakkoratkaisukysymykset:

"1) Ovatko Euroopan yhteisöjen yhdistetyn nimikkeistön selittävät huomautukset, joissa todetaan, että kaseiinit, joiden vesipitoisuus on suurempi kuin 15 painoprosenttia, luokitellaan nimikkeeseen 0406 (juusto ja juustoaine), ristiriidassa komission asetuksen N:o 3174/88 kanssa, koska tässä asetuksessa (4 ryhmässä) säädetään, että ne on luokiteltava juustona nimikkee-

11 — Kansallinen tuomioistuin totesi ennakkoratkaisupyynnössään, että tässä esitetty tuotteen koostumus kuului niihin asioihin, joista oli päästy yksimielisyyteen. Vaikkakin Eru Portuguesa näytti suullisessa käsittelyssä riitauttavan tämän sovitun koostumuksen, olen sitä mieltä, että tuonnempana luettelemistani syistä tuota katsantokannan muutosta ei voida ottaa huomioon. Ks. 40 kohta, jossa mainitsen myös Eru Portuguesan suullisessa käsittelyssä esittämän väitteen, jonka mukaan koostumukseen sisältyvät 2 prosenttia suolaa sisältävät myös kaseiinin jättäen näin yli 37 prosenttia ilman selitystä.

12 — Eru Portuguesa ilmaisi tämän 27.4.1989 kirjoittamassaan kirjeessä, jonka se osoitti Xabregasin tullitoimipaikan tarkastajalle kiistäen tämän tekemän tuotteen luokittelun. Kirje oli liitetty Portugalin hallituksen huomautuksiin.

seen 0406, jos niillä on seuraavat ominaisuudet:

a) niiden rasvapitoisuus on vähintään 5 prosenttia;

b) niiden kuiva-ainepitoisuus on vähintään 70 painoprosenttia, mutta enintään 85 painoprosenttia;

c) ne ovat muotoiltuja tai muotoiltavissa?

2) Onko maahantuotu tavara (jonka koostumus on seuraava: 54 prosenttia vettä, 0,9 prosenttia rasvaa, 5,7 prosenttia fosforia, 2 prosenttia suolaa ja kaseiinia) luokiteltava komission asetuksen N:o 3174/88 nojalla nimikkeeseen 3501 10 90 0 00 000, kaseiini — — muut, vaiko nimikkeeseen 0406 90 11 0 000, muu juusto?" [13]

13 — Espanjan kuningaskunnan ja Portugalin tasavallan liittymisehdoista ja perustamissopimusten mukautuksista tehdyn asiakirjan (EYVL L 302, s. 23) 199 artiklan 3 kohdan mukaan Portugali sai tietyin edellytyksin sisällyttää yhdistettyyn nimikkeistöön liittymisajankohtana voimassa olleet kansalliset alajaot. Tämä lienee selitys Supremo Tribunal Administrativon ennakkoratkaisukysymyksissään käyttämiin ylimääräisiin numeroihin, joilla ei tunnu olevan vaikutusta kansallisen tuomioistuimen esittämiin kysymyksiin annettaviin vastauksiin.

Osapuolten kannanotot

11. Eru Portuguesa, komissio ja Portugalin hallitus ovat esittäneet suullisia ja kirjallisia huomautuksia.

12. Eru Portuguesan ja komission kirjalliset huomautukset kohdistuvat ensisijaisesti nimikkeitä 3501 10 10—3501 10 90 koskevien selittävien huomautusten ja nimikettä 0406 koskevien ryhmähuomautusten välillä vallitsevaan ilmeiseen ristiriitaisuuteen. Koska tuotteen vesipitoisuus on 54 prosenttia, sitä ei voida luokitella alanimikkeeseen 3501 10 90 poikkeamatta samalla mainituista selittävistä huomautuksista. Koska sen rasvapitoisuus on 0,9 prosenttia, sitä ei myöskään voida luokitella nimikkeeseen 0406 poikkeamatta ryhmähuomautuksista.

13. Eru Portuguesa päättelee, ettei tuotetta voida luokitella nimikkeeseen 0406 selittävien huomautusten perusteella; ryhmähuomautukset eivät sisällä oikeudellisesti merkityksellistä poikkeusta, eikä selittäviä huomautuksia ollut jaeltu asianmukaisesti vuonna 1989, koska niitä ei ollut julkaistu missään virallisessa tiedotteessa tai lehdessä. Eru Portuguesa esittääkin, että koska tuotetta ei voida luokitella nimikkeeseen 0406 siitä syystä, ettei se täytä ryhmähuomautuksissa asetettuja kolmea ehtoa, se

tulisi luokitella nimikkeeseen 0410: "Eläinperäiset syötävät tuotteet, muualle kuulumattomat".

14. Komissio puolestaan päättelee, että nimikettä 0406 koskevien ryhmähuomautusten on katsottava itse asiassa syrjäyttäneen nimikettä 3501 koskevat selittävät huomautukset, koska ryhmähuomautukset ovat oikeudellisesti sitovia, mutta selittävät huomautukset eivät ole. Tuote tulisi näin ollen luokitella alanimikkeeseen 3501 10 90.

15. Portugalin esittämän väitteen mukaan nimikettä 0406 koskevissa ryhmähuomautuksissa mainitut kolme ehtoa koskevat ainoastaan tuotteita, jotka on valmistettu tiivistämällä heraa ja lisäämällä maitoa tai maitorasvaa. Portugali vakuuttaa, ettei kyseistä tuotetta ole valmistettu mainitulla tavalla ja että se siksi voidaan luokitella nimikkeeseen 0406, vaikkei se täytäkään ryhmähuomautuksissa mainittuja kolmea ehtoa. Koska tuote sisältää enemmän kuin 15 painoprosenttia vettä, se tulisi siten ryhmän 35 selittävien huomautusten nojalla luokitella nimikkeeseen 0406.

16. Portugali on liittänyt huomautuksiinsa 27.4.1989 päivätyn kirjeen, jossa Eru Portuguesa riitauttaa tuotteen alkuperäisen luokittelun. Kirjeessä todetaan, että tuote oli valmistettu kuoritusta maidosta, johon oli lisätty juoksutetta. Koska tuotteen raaka-aineella näyttää olevan ratkaiseva merkitys sen oikeaa luokittelua määriteltäessä, yhteisöjen tuomioistuin esitti Eru Portuguesalle ja Portugalille kirjallisen kysymyksen pyytäen niitä vahvistamaan, pitikö edellä mainittu väite paikkansa. Molemmat osapuolet vahvistivat, että tuote tosiaankin oli valmistettu kuoritusta maidosta.

17. Suullisessa käsittelyssä Portugali toisti kirjallisessa huomautuksessaan esittämänsä seikat. Sekä Eru Portuguesa että komissio sen sijaan esittivät väitteitä, jotka poikkesivat niiden tekemissä kirjallisissa huomautuksissa esitetyistä.

18. Komissio myöntyi siihen, että 4 ryhmän huomautuksia ei otettaisi huomioon. Lisäksi se esitti kokonaan uuden väitteen, jonka mukaan tuotetta ei missään tapauksessa tulisi luokitella nimikkeeseen 0406, koska sen sisältämä fosforimäärä, 5,7 prosenttia, oli liian korkea juustolle. Se ei myöskään ollut kaseiini, koska sen 54 prosentin vesipitoisuus ylitti direktiivissä 83/417/ETY [14] kaseiinille sallitun 10 prosentin enimmäiskosteuspitoisuuden. Komission mielestä tuote tulisi luokitella alanimikkeeseen 2106 90 99, "Muualle kuulumattomat ravintovalmisteet: — muut: — — muut". Eru Portuguesan kirjallisessa huomautuksessaan vaihtoehtoisena esittämä jäännösnimike ei komission mielestä tule kysymykseen, koska se on tarkoitettu kilpikonnanmunia ja muita sen kaltaisia tuotteita varten.

14 — Elintarvikkeina käytettäviä tiettyjä laktoproteiineja (kaseiineja ja kaseinaatteja) koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 25 päivänä heinäkuuta 1983 annettu neuvoston direktiivi 83/417/ETY (EYVL L 237, s. 25; suomenk. erityispainos, alue 13, nide 13, s. 77).

19. Suullisessa käsittelyssä Eru Portuguesakin hyväksyi sen seikan, että 4 ryhmän huomautukset olivat vailla merkitystä, koska tuotetta ei ollut valmistettu tiivistämällä heraa, ja näytti hyväksyvän komission esittämän uuden väitteen, jonka mukaan tuotteen fosforipitoisuus oli liian korkea, jotta se voitaisiin luokitella juustona. Se lisäsi, ettei ollut esitetty laboratorioanalyysia, jolla tuotteen koostumus olisi vahvistettu, ja päätteli, että koska sen mielestä tuotteen tunnettu koostumus ei ollut tarpeeksi tuotteen laadun yksilöimiseksi, tuotteen oikeaa luokittelua yhdistetyssä nimikkeistössä ei voitaisi suorittaa, jolloin tulisi säilyttää ennallaan maahantuojan tekemä luokittelu nimikkeeseen 3501.

Asian tarkastelu

20. Yhteisöjen tuomioistuimen esittämään kysymykseen saatujen vastausten perusteella ei kansallisen tuomioistuimen esittämään ensimmäiseen kysymykseen vastaamista ole enää pidettävä tarpeellisena asian kansallisen käsittelyn kannalta. Siirrynkin tarkastelemaan toista ennakkoratkaisukysymystä, eli kyseisen tuotteen oikeaa tullitariffiluokittelua: lyhyesti, tulisiko se luokitella kaseiinina vaiko jalostettavaksi tarkoitettuna juustona?

21. Yhdistetyn nimikkeistön ja harmonoidun järjestelmän alussa on kuusi yleistä tulkintasääntöä. Niistä ensimmäisessä todetaan, että " — — oikeudellisesti luokittelu määräytyy nimikkeiden sekä asianomaisten jaksojen tai ryhmien huomautusten sanamuodon mukaisesti ja, jollei näistä nimikkeistä ja huomautuksista muuta johdu, seuraavien sääntöjen mukaisesti." Yksikään näistä säännöistä ei kuitenkaan vaikuta merkitykselliseltä käsiteltävänä olevan asian ratkaisemiseksi.

22. Yhteisöjen tuomioistuimen 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 nimiketeksteissä ja jakso- ja ryhmähuomautuksissa. Myös ryhmähuomautukset ja selittävät huomautukset ovat tärkeitä tullitariffin yhdenmukaiseksi soveltamiseksi, ja niitä voidaan pitää hyödyllisinä apuvälineinä sen tulkinnassa. [15] Komissio on laatinut selittävät huomautukset yhdistetyn nimikkeistön ja Tulliyhteistyöneuvosto harmonoidun tavarankuvaus- ja koodausjärjestelmän osalta. Vaikkakin selittävät huomautukset ovat tärkeä apuväline eri tullitariffinimikkeiden sisällön tulkinnassa, niillä ei ole oikeudellisesti sitovaa vaikutusta, joten tarpeen vaatiessa on tutkittava, onko niiden sisältö sopusoinnussa yhteisen tullitariffin säännösten kanssa ja muuttavatko ne näiden säännösten merkitystä. [16] Yhteisöjen tuomioistuin on myös ottanut sen kannan, että Tulliyhteistyöneuvoston laatimilla selittävillä huomautuksilla on varsinaisen yhteisö-

15 — Ks. esim. asia C-67/95, Rank Xerox, tuomio 9.10.1997 (Kok. 1997, s. I-5401, 17 kohta) ja asia C-382/95, Techex, tuomio 18.12.1997 (Kok. 1997, s. I-7363, 12 kohta).

16 — Ks. asia C-280/97, ROSE Elektrotechnik, tuomio 9.2.1999 (Kok. 1999, s. I-689, 16 ja 23 kohta) oikeuskäytäntöviittauksineen.

lainsäädännön puuttuessa alkuperäisen lähteen asema tulkittaessa yhteisen tullitariffin nimikkeiden sisältöä.[17] Tämä periaate käy ilmi nyt käsiteltävänä olevien selittävien huomautusten johdannossa, jossa todetaan:

"Vaikka yhdistetyn nimikkeistön selittävissä huomautuksissa voidaan viitata harmonoidun järjestelmän selityksiin, ne eivät korvaa niitä, vaan yhdistetyn nimikkeistön selittäviä huomautuksia olisi pidettävä harmonoidun järjestelmän selityksiä täydentävinä ja niiden yhteydessä käytettävinä."

23. Tässä tapauksessa nimikkeiden otsikoissa käytetyt termit eivät tarjoa hyödyllistä tietoa, eikä asiaan liittyviä jakso- tai ryhmähuomautuksia ole. Kuitenkin 35 ryhmään liittyy selittävä huomautus, jossa nimenomaisesti todetaan, että ne kaseiinit, jotka sisältävät enemmän kuin 15 prosenttia vettä, on luokiteltava nimikkeeseen 0406. Kysymys on siis siitä, onko olemassa jonkin syy jättää tämä huomautus soveltamatta.

24. Yhteisöjen tuomioistuimen vakiintuneen oikeuskäytännön mukaan huomautusta ei voida soveltaa, mikäli sen sanamuoto ei ole yhdistetyn nimikkeistön säännösten mukainen tai mikäli sillä muutetaan niiden soveltamisalaa. Siten on tarpeen tarkastella, mitä tarkoitetaan toisaalta nimikkeessä 3501 tarkoitetulla "kaseiinilla", toisaalta nimikkeessä 0406 tarkoitetulla "juustolla".

25. Se seikka, ettei näitä käsitteitä ole määritelty yhdistetyssä nimikkeistössä, antaa olettaa, että näiden tuotteiden kuvausten ja erityisesti niiden ominaispiirteiden ja ominaisuuksien katsotaan luonnehtivan niitä riittävän tarkasti.[18]

26. "Juuston" pääasiallinen määritelmä teoksessa New Shorter Oxford English Dictionary[19] kuuluu: "maidon juustoaine (saostettu lisäämällä juoksutetta),[20] joka on erotettu herasta ja puristettu kiinteäksi massaksi".[21] Juustoa on valmistettu maidosta sitä saostamalla muinaisista ajoista lähtien. Homeroksen Odysseiassa kerrotaan, kuinka kyklooppi Polyfemos "kyyryss' istuen nyt kutut määkyvät lypsi ja lampaat, kaikk' ihan säntilleen, emät laski jo luo imuvuonain. Maitoa valkoist' antoi hän heti piimetä puolet juustoks itselleen,

17 — Asia 11/79, Cleton, tuomio 4.10.1979 (Kok. 1979, s. 3069, 9 kohta) ja asia C-233/88, Van de Kolk, tuomio 8.2.1990 (Kok. 1990, s. I-265, 9 kohta).

18 — Ks. asia 53/75, Vandertaelen ja Maes, tuomio 10.12.1975 (Kok. 1975, s. 1647, 8 ja 9 kohta), jossa yhteisöjen tuomioistuin "jäätelön" määritelmän puuttuessa yhteisessä tullitariffissa totesi, että "on otettava huomioon, että jäätelöllä on sellainen voimakas erityispiirre, että se sulaa noin 0 celsiusasteen lämpötilassa" (10 kohta). Yhteisöjen tuomioistuin otti myös huomioon jäätelön määritelmän muussa yhteisölainsäädännössä.

19 — Vuoden 1993 painos.

20 — Määritelty tässä seuraavasti: "vieroittamattoman vasikan tai muun märehtijän juoksutusmahasta [neljännestä mahasta] saatava juoksuttunut maito, joka sisältää renniiniä [ruoansulatusentsyymiä] ja jota käytetään maidon juoksuttamiseen juuston, herajuuston tms. valmistuksessa. Myös juoksutusmahan sisimmästä kalvosta tehty valmiste, jota käytetään samalla tavoin — — Kasvi tai muu eläinperäisen juoksutteen korvike, jota käytetään maidon saostamiseen".

21 — Määritelmä jatkuu: "ja jota käytetään elintarvikkeena". Koska kyseinen yhdistetyn nimikkeistön juuston alanimike koskee jalostettavaksi tarkoitettua juustoa, ei mielestäni ole tarvetta osoittaa, että tuote olisi tarkoitettu välittömään kulutukseen.

vasut virpiset täytteli juustoin — — " [22] luolassaan, josta Odysseus ja hänen miehensä sen löysivät. Emme tiedä, mitä saostusainetta Polyfemos käytti, mutta Columella on kuvannut juoksutteen käyttöä roomalaisaikana teoksessaan *Rei Rusticae* (n. 65 jKr.). Hän kirjoitti, että maito "tulisi saostaa karitsasta tai vohlasta saadulla juoksutteella, joskin siihen voidaan käyttää myös villiohdakkeen kukkia tai väriohdakkeen siemeniä taikka yhtä hyvin nestettä, jota saadaan viikunapuusta leikkaamalla sen kuoreen viilto sen ollessa vielä vihreä". [23]

27. New Shorter Oxford English Dictionaryssa kaseiinin määritelmä kuuluu: "maidon tärkein valkuaisaine; erityisesti saostuneessa muodossa, kuten juustossa".

28. Näin ollen on selvää, ettei kyseessä olevaa tuotetta voida luokitella kaseiinina vain sillä perusteella, että se on valmistettu saostamalla kuorittua maitoa juoksutteen avulla. Jos maitoon lisätään juoksutetta, "proteiinien sisältämä kaseiini saostuu ja kutistuu sitoen rasvapallot ja puristaen ulos heran — — Juustomassan muodostuttua se työstetään tavalla tai toisella juustotyypille luonteenomaisen koostumuksen aikaansaamiseksi". [24] Mikäli tuote tulisi luokitella kaseiinina, niinkuin Eru Portuguesa väittää, vain siksi että se on tällaisen prosessin lopputulos, nimikkeen 0406 sisältö tuntuisi jäävän kovin niukaksi; onhan valtava enemmistö niistä juustoista, jotka on erikseen lueteltu tässä nimikkeessä, valmistettu tällä tavoin.

29. Kaseiinilla on näin ollen oltava muitakin ominaispiirteitä ja ominaisuuksia kuin se, että sitä saadaan saostamalla maitoa.

30. Edellä mainituissa HS:n selittävissä huomautuksissa [25] vahvistetaan kaseiinin valmistusmenetelmä ja todetaan, että se on yleensä rakeista jauhetta, joka ei liukene veteen. Eru Portuguesa korosti alkuperäisessä kirjeessään Portugalin viranomaisille, [26] että kyseinen tuote muodostuu hiutaleista, ilmeisesti koska sitä on pikemminkin puristettu kuin kuivattu. Se väitti myös, että tuote ei liukene veteen. Kuten Portugali korosti suullisessa käsittelyssä, on selvää, että 54 prosenttia tuotteesta on vettä. [27] Joka tapauksessa pelkästään siitä — mikäli se pitää paikkansa — että tuote ei liukene veteen, ei mielestäni voi seurata, etteikö se voisi olla juustoa, koska suurin osa juustoista ei liukene veteen.

22 — Homeros, *Odysseia* [suomentanut Otto Manninen, 4. painos, WSOY, 1962, yhdeksäs laulu, säkeet 244—247], jota julkisasiamies Ruiz-Jarabo Colomer lainasi ratkaisuehdotuksessaan asiassa C-317/95, Canadane Cheese Trading ja Kouri, tuomio 8.8.1997 (Kok. 1997, s. I-4681, ratkaisuehdotuksen 9 kohta). Ratkaisuehdotuksen 9—12 kohta sisältävät kiehtovan katsauksen juustosta kirjallisuudessa.

23 — Käännös McGee, H., *On Food and Cooking*, 1984, s. 37. Villiohdakkeen kukkaa käytetään edelleen juoksutteena Italiassa valmistettaessa perinteisellä tavalla caciottajuustoa ja lukuisia pecorino sardo -juustoja. Sitä käytetään myös Espanjassa ja Portugalissa.

24 — Davidson, A., *The Oxford Companion to Food*, 1999.

25 — Ks. 7 kohta.

26 — Liitetty Portugalin hallituksen tekemiin huomautuksiin.

27 — Vertailun vuoksi mainittakoon, että tuorejuusto sisältää noin 50 prosenttia vettä. Edellä mainittu McGeen kirja, s. 52.

31. Neuvosto on myöntänyt, että "toisaalta kaseiinit ja kaseinaatit, toisaalta juustot ovat ominaisuuksiltaan samankaltaisia" mittavassa [28] yhteisölainsäädännössä, joka koskee kaseiiniksi ja kaseinaateiksi jalostetulle rasvattomalle maidolle myönnettävää tukea. [29] Kyseisenä ajanjaksona voimassa olleessa perusasetuksessa [30] "kaseiinilla" tarkoitetaan "pestyä ja kuivattua, veteen liukenematonta tuotetta, joka on saatu rasvattomasta maidosta saostamalla (esimerkiksi happojen tai paineen avulla) tai raakakaseiinista". [31] Asetuksessa N:o 756/70, [32] jolla kyseisen tuotteen maahantuontiajankohtana voimassa ollut perusasetus saatettiin voimaan, asetetaan mainittuihin käyttötarkoituksiin aiotuille kaseiineille tiettyjä vaatimuksia, kuten esimerkiksi juoksutekaseiinin 12 prosentin enimmäisvesipitoisuus. [33] Tämän lainsäädännön vaikutuksista oli kyse asiassa Meggle. [34] Kaseiinin- ja kaseinaattientuottajan neuvostoa vastaan nostaman vahingonkorvauskanteen taustaa selvittäessään julkisasiamies VerLoren van Themaat totesi, että "kaseiinia valmistetaan kuoritusta maidosta saostamalla sitä happojen tai juoksutteen avulla. Jäljelle jäävä liukenematon tuote pestään ja kuivataan". [35]

32. Kuten komissio mainitsi asian suullisessa käsittelyssä, on myös olemassa neuvoston EY:n perustamissopimuksen 100 artiklan (josta on tullut EY 94 artikla) nojalla antama direktiivi kaseiineja ja kaseinaatteja koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä. [36] Direktiivissä todetaan, että "on tarpeen yhteisön tasolla päättää säännöistä, joita on noudatettava näiden tuotteiden koostumuksen ja merkitsemisen osalta". [37] Kyseisen direktiivin 1 artiklan 2 kohdassa "kaseiineilla" tarkoitetaan "maidon pääproteiiniainesta, joka on pesty ja kuivattu, veteen liukenematon ja joka saadaan rasvattomasta maidosta saostamalla" monin eri tavoin, mm. juoksetetta käyttämällä. Liitteessä I olevassa III jaksossa esitetään syötävää juoksetekaseiinia koskevat standardit. Näihin standardeihin kuuluvat a kohdassa mainittuina "olennaisina koostumustekijöinä" 10 prosentin enimmäisvesipitoisuus. [38]

33. Viimeinen kaseiinin ominaispiirteisiin ja ominaisuuksiin liittyvä tietolähde on Yhdistyneiden kansakuntien alaisten FAO:n (Food and Agriculture Organisation) ja WHO:n (World Health Organisation) laatima Codex Alimentarius. Yhteisöjen tuomioistuin on käyttänyt sitä apuna

28 — Tilintarkastustuomioistuin on 11.11.1983 antamansa kaseiiniksi ja kaseinaateiksi jalostetulle rasvattomalle maidolle myönnettävää tukea koskevan erityisraportin (Kok. C 41, s. 1) liitteessä 4, "Luettelo kaseiiniin sovellettavista asetuksista", luetellut 22 asetusta, joista osa on tietysti muutosasetuksia.

29 — Maito- ja maitotuotealan yhteistä markkinajärjestelyä koskevista täydentävistä yleisistä säännöistä juustojen osalta 24 päivänä heinäkuuta 1990 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 2204/90 (Kok. L 201, s. 7; suomenk. erityispainos, alue 3, nide 33, s. 78, johdanto-osan kolmas perustelukappale).

30 — Kaseiiniksi ja kaseinaateiksi jalostetulle rasvattomalle maidolle myönnettävää tukea koskevista yleisistä säännöistä 15 päivänä heinäkuuta 1968 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 987/68 (EYVL L 169, s. 6; suomenk. erityispainos, alue 3, nide 2, s. 102), sellaisena kuin se on muutettuna Tanskan kuningaskunnan, Irlannin sekä Iso-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan liittymisehdoista ja perustamissopimusten mukautuksista tehdyllä asiakirjalla (EYVL 1972, L 73, s. 68) ja 14.11.1988 annetulla neuvoston asetuksella N:o 3554/88 (EYVL L 311, s. 6; suomenk. erityispainos, alue 3, nide 27, s. 216).

31 — 1 artiklan d kohta.

32 — Kaseiineiksi ja kaseinaateiksi jalostetulle rasvattomalle maidolle myönnettävää tukea koskevista yleisistä säännöistä 24 päivänä huhtikuuta 1970 annettu komission asetus (ETY) N:o 756/70 (EYVL L 91, s. 28), sellaisena kuin se oli muutettuna 31.1.1973 annetulla komission asetuksella N:o 455/73 (EYVL L 53, s. 8).

33 — Liite I.

34 — Asia 244/83, Meggle v. neuvosto ja komissio, tuomio 18.3.1986 (Kok. 1986, s. 1101).

35 — Ratkaisuehdotuksen I kohdan 1 alakohta.

36 — Direktiivi 83/417/ETY, ks. alaviite 14.

37 — Johdanto-osan kolmas perustelukappale.

38 — Kohdassa 1.

jogurtille tunnusomaisten ominaispiirteiden määrittelemisessä elintarvikkeiden merkitsemistä koskeneessa asiassa [39] sekä sen arvioimisessa, muodostaako elintarvikelisäaine vaaran kansanterveydelle vai onko sen käyttö todella tarpeen, erityisesti teknologiselta kannalta. [40] Codex Alimentariuksen nykyversion mukaisessa standardissa (Codex stan A-18-1995) "syötävä juoksetekaseiini" on "tuote, joka on saatu pesemällä ja kuivaamalla massa, joka on syntynyt, kun juoksutteen tai muiden saostavien entsyymien avulla saostetusta kuoritusta maidosta on erotettu hera", ja jossa ainesosaluettelon mukaan on enintään 12 prosenttia vettä.

34. Kaikkien edellä mainittujen lähteiden mukaan HS:n selittäviä huomautuksia lukuun ottamatta kaseiinin on oltava siten kuivattua, että sen enimmäisvesipitoisuus on korkeintaan 12 prosenttia. Tähän yksimielisyyteen nojautuen päättelen, että yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeitä 3501 10 10—3501 10 90 koskevissa komission selittävissä huomautuksissa esitetty vaatimus, jonka mukaan kaseiinit tulee luokitella noihin alanimikkeisiin vain, mikäli ne sisältävät enintään 15 painoprosenttia vettä, on yhdistetyssä nimikkeistössä tarkoitetun "kaseiinin" määritelmän mukainen eikä muuta sen soveltamisalaa. Lisäksi se ei oikeastaan ole ristiriidassa HS:n selittävien huomautusten kanssa. Mielestäni käsiteltävässä asiassa ei ole mitään syytä olla huomioimatta mainittua huomautusta. Näin ollen kyseinen tuote, joka on valmistettu lisäämällä kuorittuun maitoon juoksutetta, jota viejän myyntilaskussa kutsutaan "kuoritusta maidosta valmistetuksi juustoksi" ja joka on tarkoitettu jalostettavaksi erityisruokavaliojuustoksi, tulee luokitella alanimikkeeseen 0406 90 11 (muuna) jalostettavaksi tarkoitettuna juustona.

35. Ennen kuin päätän tämän ratkaisuehdotuksen, haluan tehdä selväksi kaksi asiaa liittyen komission ja Eru Portuguesan asian suullisessa käsittelyssä esittämiin huomautuksiin.

36. Kuten edellä mainitsin, [41] komissio esitti suullisessa käsittelyssä väitteen, joka poikkesi täysin sen aikaisemmin laatiman kirjallisen huomautuksen sisällöstä. Tämän väitteen perusteella se ehdotti, että yhteisöjen tuomioistuimen tulisi vastata ennakkoratkaisukysymykseen täysin eri lailla kuin se oli alun perin esittänyt. Komission jälkimmäinen väite perustui maahantuodun tuotteen fosforipitoisuuteen, 5,7 prosenttia, jonka se väitti ylittävän juustoille sallittavan tason. En voi ottaa komission väitettä huomioon kahdesta syystä.

37. Ensinnäkään komissio ei kyennyt osoittamaan yhdistetyssä nimikkeistössä asianmukaista kohtaa, johon sen väite juustoille hyväksyttävistä fosforipitoi-

39 — Asia 298/87, Smanor, tuomio 14.7.1988 (Kok. 1988, s. 4489, 22 kohta).

40 — Yhdistetyt asiat C-13/91 ja C-113/91, Debus, tuomio 4.6.1992 (Kok. 1992, s. I-3617, 16 ja 17 kohta) oikeuskäytäntöviittauksineen.

41 — Ks. 18 kohta.

suuksista perustuisi. Vaikkakin komissio mainitsi Codex Alimentariuksen, jolla — niin kuin olen aikaisemmin todennut — voi olla jonkin verran tulkinnallista painoarvoa, määräys, johon se viittasi, oli sulatejuustoja koskeva standardi (enintään 0,9 prosenttia fosforiyhdisteitä). Nähdäkseni tällä nimenomaisella määräyksellä voi olla merkitystä vain tarkemmin yksilöidyssä yhteydessä. Huomattakoon, että Codex Alimentariuksen yleinen juustoa koskeva standardi (Codex stan A-6-1978, rev. I-1999) ei sisällä nimenomaista mainintaa fosforipitoisuuksista.

38. Toiseksi ja yleisemmin, yhteisöjen tuomioistuimen ei mielestäni tulisi ottaa huomioon kokonaan uutta väitettä, joka esitettiin ensimmäistä kertaa suullisessa käsittelyssä ilmoittamatta siitä etukäteen yhteisöjen tuomioistuimelle tai muille osapuolille, jotka tämän johdosta olivat selvästi (ja ymmärrettävästi) valmistautumattomia keskustelemaan komission väitteen asiasisällöstä. Toivon todella, ettei komissio tai mikään muu osapuoli ota tällaista menettelyä tavaksi. Mikäli komission on muutettava kantaansa tuolla tavalla, sopiva menettelytapa olisi mielestäni ilmoittaa asiasta kirjallisesti yhteisöjen tuomioistuimelle ja muille osapuolille.

39. Eru Portuguesa puolestaan huomautti suullisessa käsittelyssä, että maahantuodun tuotteen koostumuksesta saatavilla oleva tieto oli liian puutteellista luokittelupäätöksen tekemiseksi, minkä johdosta tulisi pitäytyä maahantuojan alun perin tekemässä luokittelussa. En voi hyväksyä väitettä. Yhteisöjen tuomioistuimen käytettävissä oleva tieto tavaran koostumuksesta perustuu Eru Portuguesan kirjallisiin huomautuksiin, ja ennakkoratkaisupyynnön mukaan koostumuksesta oli sovittu jo asian kansallista käsittelyä varten. Ei ole hyväksyttävää, että osapuoli kyseenalaistaa suullisessa käsittelyssä oman kirjallisen huomautuksensa sisällön. Lisäksi Eru Portuguesalla oli kaikki mahdollisuudet hankkia lisäanalyyseja asiansa tueksi ja esittää ne yhteisöjen tuomioistuimelle aikanaan. Tällaisten analyysien puuttuessa yhteisöjen tuomioistuimen on mielestäni täysin asianmukaista nojautua kansallisessa tuomioistuimessa sovittuun ja Eru Portuguesan yhteisöjen tuomioistuimelle kirjallisissa huomautuksissaan esittämään tietoon.

40. Eru Portuguesa vakuutti nimenomaisesti suullisessa käsittelyssä, että kyseisen tuotteen koostumuksessa oli vähemmän kuin 2 prosenttia kaseiinia, suola mukaan luettuna, ja että koostumuksen yhteenlasketut prosenttimäärät eivät yltäneet sataan. Väite vaikuttaa vähintäänkin vilpilliseltä ottaen huomioon, että Eru Portuguesa 27.4.1989 päivätyssä kirjeessään, jossa se kiisti tuotteen luokittelun juustona, oli todennut tuotteen olevan hydratoitua kaseiinia ja että sen pääasiallinen ehdotus yhteisöjen tuomioistuimelle esitetyissä kirjallisissa huomautuksissa oli, että tuote oli kaseiinia. Suullisessa käsittelyssä Eru Por-

tuguesa kielsi myös ilmoittaneensa, että tuote oli tarkoitettu käytettäväksi erikoisruokavaliotuotteisiin; edellä mainitussa kirjeessään sama osapuoli oli kuitenkin selvästi todennut, että tuotteesta oli tarkoitus valmistaa erikoisruokavaliotuotteita. Huomauttaisin, ettei yhteisöjen tuomioistuimen tai osapuolen itsensä kannalta ole hyödyllistä, että osapuoli tällä tavoin pyörtää tai kieltää omat väitteensä. Yhteisöjen tuomioistuimen on toimittava sen tiedon perusteella, jonka se on saanut kansalliselta tuomioistuimelta tämän ennakkoratkaisupyynnössä. Vain viimeksi mainitulla olisi toimivaltaa tarkastella osapuolen esittämiä uusia asiaväitteitä.

Ratkaisuehdotus

41. Näin ollen ehdotan, että Supremo Tribunal Administrativon esittämiin ennakkoratkaisukysymyksiin tulisi vastata seuraavasti:

Tuote, joka on valmistettu kuoritusta maidosta lisäämällä siihen juoksutetta ja jonka koostumuksesta 54 prosenttia on vettä, 0,9 prosenttia rasvaa, 5,7 prosenttia fosforia, 2 prosenttia suolaa ja loput kaseiinia, on luokiteltava yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0406 90 11 "muuna juustona: — jalostettavaksi tarkoitettu".