Verwaltungsvorschriften erlassen hat, die erforderlich sind, um in allen Situationen, die aufgrund der Folgen einer radiologischen Notstandssituation oder der Ausübung einer früheren Tätigkeit zu einer dauerhaften Strahlenexposition durch ionisierende Strahlung führen, geeignete Interventionen zu ermöglichen.

2. Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland trägt die Kosten.

## Urteil des Gerichtshofs (Siebte Kammer) vom 18. Juli 2007 — Op- en Overslagbedrijf Van der Vaart/Staatssecretaris van Financiën

**(Rechtssache C-402/06)**

„Gemeinsamer Zolltarif — Tarifierung — Kombinierte Nomenklatur — Ware, die durch das Gerinnen von Milch und Entzug eines großen Teils der Molke erlangt wird"

*Gemeinsamer Zolltarif — Tarifpositionen (vgl. Randnrn. 27, 35, Tenor 1-2)*

### Gegenstand

Vorabentscheidungsersuchen — Hoge Raad der Nederlanden — Auslegung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1734/96 der Kommission vom 9. September 1996 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 238, S. 1) — Ware, die durch Gerinnen von Milch und Entzug eines großen Teils der Molke erlangt wird, die 2 % Molkeproteine enthält und bei der während eines 24 bis 36 Stunden dauernden Trocknungsverfahrens Proteine durch die Wirkung eines zugesetzten Enzyms zerlegt werden

## Tenor

1. Position 0406 der Kombinierten Nomenklatur in Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif in der durch die Verordnung (EG) Nr. 1734/96 der Kommission vom 9. September 1996 geänderten Fassung ist dahin auszulegen, dass dort eine sich aus Kasein und mehr als 50 % Feuchtigkeit zusammensetzende Ware wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehende einzureihen ist, die durch Gerinnen von Sauermilch erlangt wird, der ein großer Teil der Molke entzogen wird und deren Gehalt an Molkeproteinen durch die Wirkung eines zugesetzten Enzyms während eines 24 bis 36 Stunden dauernden Trocknungsverfahrens auf 2 % der gesamten Proteinmenge reduziert wird.

2. Unterposition 0406 20 90 der Kombinierten Nomenklatur ist dahin auszulegen, dass dort eine Ware wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehende einzureihen ist, die mehr als 50 % Wasser und weniger als 1 % Fett enthält, zu regelmäßigen Körnern von 2 bis 4 mm gemahlen ist und zur Verwendung bei der Herstellung von Pizzabelägen und der Zubereitung von Käsesaucen bestimmt ist.

## Urteil des Gerichtshofs (Sechste Kammer) vom 18. Juli 2007 — Kommission/Österreich

## (Rechtssache C-517/06)

„Vertragsverletzung eines Mitgliedstaats — Richtlinie 2003/98/EG — Weiterverwendung von Informationen des öffentlichen Sektors — Keine fristgerechte Umsetzung"

*Vertragsverletzungsklage — Prüfung der Begründetheit durch den Gerichtshof — Maßgebende Lage — Lage bei Ablauf der in der mit Gründen versehenen Stellungnahme gesetzten Frist (Art. 226 EG) (vgl. Randnr. 10)*