

**Judgment of the Court (Seventh Chamber) of 18 July 2007 – Op-en Overslagbedrijf
Van der Vaart v Staatssecretaris van Financiën
(Case C-402/06)**

Common Customs Tariff – Tariff classification – Combined Nomenclature – Product
obtained from curdled milk and the extraction of a significant quantity of serum

Common Customs Tariff – Tariff headings (see paras 27, 35, operative parts 1-2)

Re:

Reference for a preliminary ruling – Hoge Raad der Nederlanden – Interpretation of Annex I to Commission Regulation (EC) No 1734/96 of 9 September 1996 amending Annex I to Council Regulation (EEC) No 2658/87 on the tariff and statistical nomenclature and on the Common Customs Tariff (OJ 1996 L 238, p. 1) – Product obtained from curdled milk and extraction of most of the serum containing not more than 2% of whey-albumin that has been broken down by the activity of an enzyme added during a drying process lasting 24 to 36 hours.

Operative part:

1. Heading 0406 of the Combined Nomenclature, set out in Annex I to Council Regulation (EEC) No 2658/87 of 23 July 1987 on the tariff and statistical nomenclature and on the Common Customs Tariff, as amended by Commission Regulation (EC) No 1734/96 of 9 September 1996, must be construed in such a way that it can accommodate the classification of a product, such as that in issue in the main proceedings, obtained from curdled milk from which a great deal of the serum has been extracted and the albumin content of which has been reduced, by the effect of an enzyme, to 2% of the total quantity of the albumins during a drying process lasting 24 to 36 hours and consisting of casein and more than 50% humidity.
2. Subheading 0406 20 90 of the Combined Nomenclature must be construed in such a way that it can accommodate a product, such as that in issue in the main proceedings, which contains more than 50% humidity and less than 1% fat and is ground into regular granules of 2 to 4 mm in size and is intended for use in the manufacture of pizza toppings and in the preparation of cheese sauces.

ARRÊT DE LA COUR (septième chambre)

18 juillet 2007 (*)

«Tarif douanier commun – Classement tarifaire – Nomenclature combinée – Produit obtenu par la coagulation du lait et l'extraction d'une partie importante du lactosérum»

Dans l'affaire C-402/06,

ayant pour objet une demande de décision préjudicielle au titre de l'article 234 CE, introduite par le Hoge Raad der Nederlanden (Pays-Bas), par décision du 22 septembre 2006, parvenue à la Cour le 22 septembre 2006, dans la procédure

Op- en Overslagbedrijf Van der Vaart BV

contre

Staatssecretaris van Financiën,

LA COUR (septième chambre),

composée de M. J. Klučka, président de chambre, MM. A. Ó Caoimh et A. Arabadjiev (rapporteur), juges,

avocat général: M. M. Poiares Maduro,

greffier: M. R. Grass,

vu la procédure écrite,

considérant les observations présentées:

- pour Op- en Overslagbedrijf Van der Vaart BV, par M^{es} N. J. Helder et M. Slotboom, avocats,
- pour le gouvernement néerlandais, par M^{me} H. G. Sevenster et M. D. J. M. de Grave, en qualité d'agents,
- pour le gouvernement hellénique, par M. G. Kanellopoulos, en qualité d'agent,
- pour la Commission des Communautés européennes, par M^{me} J. Hottiaux, en qualité d'agent, assistée de M^c F. Tuytschaever, avocaat,

vu la décision prise, l'avocat général entendu, de juger l'affaire sans conclusions,

rend le présent

Arrêt

- 1 La demande de décision préjudicielle porte sur l'interprétation de la nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil, du 23 juillet 1987, relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256, p. 1), telle que modifiée par le règlement (CE) n° 1734/96 de la Commission, du 9 septembre 1996 (JO L 238, p. 1, ci-après la «NC»).
- 2 Cette demande a été présentée dans le cadre d'un litige opposant Op- en Overslagbedrijf Van der Vaart BV (ci-après «Van der Vaart») au Staatssecretaris van Financiën (secrétaire d'État aux Finances) au sujet du classement dans la NC d'un produit dénommé «Protecon», obtenu par la coagulation du lait et l'extraction d'une partie importante du lactosérum.

Le cadre juridique

- 3 La NC, instaurée par le règlement n° 2658/87, est fondée sur le système harmonisé mondial de désignation et de codification des marchandises (ci-après le «SH») élaboré par le Conseil de coopération douanière, devenu l'Organisation mondiale des douanes, et institué par la convention internationale conclue à Bruxelles le 14 juin 1983 et approuvée au nom de la Communauté par la décision 87/369/CEE du Conseil, du 7 avril 1987 (JO L 198, p. 1). Elle reprend les positions et sous-positions à six chiffres du SH, seuls les septième et huitième chiffres formant des subdivisions qui lui sont propres. La NC ainsi que les taux des droits de douane autonomes et conventionnels et les unités statistiques supplémentaires figurent à l'annexe I de ce règlement.
- 4 La position 0406 de la NC, prévue dans la deuxième partie, section I, chapitre 4, de la NC, concerne les «[f]romages et caillebotte». Cette position inclut, notamment:
- la sous-position 0406 10 relative aux «[f]romages frais (non affinés), y compris le fromage de lactosérum, et caillebotte», laquelle comprend la sous-position 0406 10 20 concernant ceux «d'une teneur en poids de matières grasses n'excédant pas 40 %»;
 - la sous-position 0406 20 relative aux «[f]romages râpés ou en poudre, de tous types», laquelle comprend la sous-position 0406 20 10, intitulée «Fromages de Glaris aux herbes (dits 'schabziger') fabriqués à base de lait écrémé et additionnés d'herbes finement moulues [...]», et la sous-position 0406 20 90, libellée «autres».
- 5 La position 3504, prévue dans la deuxième partie, section VI, chapitre 35, de la NC, est libellée «Peptones et leurs dérivés; autres matières protéiques et leurs dérivés, non dénommés ni compris ailleurs; poudre de peau, traitée ou non au chrome».
- 6 Les notes explicatives de la NC publiées par la Commission des Communautés européennes conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement n° 2658/87, dans leur version applicable au moment des faits au principal, donnent les précisions suivantes en ce qui concerne les sous-positions 0406 10 20 et 0406 10 80:
- «[...]»
- La caillebotte ou 'fromage blanc' est le produit obtenu à partir du lait caillé dont on a éliminé la majeure partie du sérum (par exemple par égouttage ou pressage).
- [...]»
- 7 Les notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 0406 20 10 et 0406 20 90 précisent:
- «Relèvent des présentes sous-positions:
1. les fromages râpés, généralement utilisés comme condiments ou à d'autres fins dans l'industrie alimentaire. Le plus souvent, ils sont obtenus à partir des fromages à pâte dure (notamment grana, parmigiano reggiano, emmental, reggianito, sbrinz, asiago, pecorino, etc.). Ces fromages peuvent avoir été partiellement déshydratés en vue d'assurer la plus longue conservation possible.
- Restent classés ici les fromages qui, après râpage, sont agglomérés;
2. les fromages en poudre, généralement utilisés dans l'industrie alimentaire. Ils sont obtenus à partir de fromages de toutes sortes qui ont été soit liquéfiés et ensuite pulvérisés, soit réduits en pâte, séchés et moulus.»

- 8 L'annexe du règlement (CEE) n° 719/93 de la Commission, du 25 mars 1993, relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée (JO L 74, p. 47), classe dans la sous-position 0406 20 90 de la NC le produit suivant:

«Fromage d'Emmental constitué de particules de forme irrégulière, d'une largeur d'environ 3 mm, d'une épaisseur de moins de 1 mm et d'une longueur variable, en règle générale supérieure à 10 mm».

- 9 À titre de motivation de ce classement, ladite annexe dispose:

«Étant donné la forme des particules de fromage, le produit est à considérer comme étant un fromage râpé».

Le litige au principal et les questions préjudicielles

- 10 Van der Vaart a importé 1 200 cartons d'une marchandise dénommée «Protecon», qu'elle a déclarée, le 15 juillet 1997, auprès du poste de douane de Heerlen (Pays-Bas), dans la position 3504 de la NC en tant que pectate.

- 11 Il ressort de la décision de renvoi que le processus de fabrication du produit en cause au principal est le suivant: du lait écrémé est caillé (ou coagulé) dans une cuve spéciale à l'aide de cultures bactériennes; une partie de la matière liquide (le lactosérum) est écartée et une enzyme dénommée «delvolase» est ajoutée au produit résiduel; ce dernier est alors pressé dans un tamis et mis à sécher pendant une période de 24 à 36 heures, au cours de laquelle des protéines sont éliminées sous l'action de cette enzyme (hydrolyse des acides aminés); après le séchage, le produit est moulu en granulés de 2 à 4 mm; ces granulés sont ensuite emballés dans du plastique sous forme de bloc de 20 kg et surgelés, ce qui met fin à l'activité de ladite enzyme. Il ressort de cette même décision que le produit ainsi obtenu, dépourvu de goût, est utilisé comme matière première dans la fabrication, notamment, de garnitures de pizza et dans la préparation de sauces au fromage.

- 12 Lors de la vérification de la déclaration de Van der Vaart du 15 juillet 1997, les autorités douanières néerlandaises ont prélevé des échantillons du produit en cause au principal, qui ont été analysés en laboratoire. Il ressort de la décision de renvoi que le rapport du laboratoire indiquait que la composition de ce produit était la suivante: teneur en protéines de 43,5 %, teneur en humidité de 51,4 %, teneur en azote d'acide aminé alpha de 2 % du total d'azote. Selon ce rapport, le résultat de l'électrophorèse des échantillons prélevés indiquait un modèle «fromage». Il y était aussi indiqué que le produit était constitué de caséine avec une teneur en eau supérieure à 15 % du poids total, qu'il se présentait sous la forme de petits granulés de fromage maigre et que sa teneur en azote d'acide aminé alpha était beaucoup trop faible pour pouvoir le classer en tant que peptone dans la position 3504 de la NC. Le produit posséderait un modèle protéinique conforme à celui d'un fromage affiné à la lumière. Ledit rapport indiquait, enfin, que le produit doit être classé comme du fromage râpé dans la sous-position 0406 20 90 de la NC. Une seconde analyse effectuée à la demande de Van der Vaart n'a pas donné un résultat fondamentalement différent.

- 13 Après avoir pris connaissance du rapport du laboratoire, les autorités douanières néerlandaises ont invité Van der Vaart, par avis d'imposition du 13 novembre 1997, à payer le montant de 128 132,40 NLG à titre de droits de douane sur la marchandise importée, au motif que cette dernière devait être classée dans la sous-position 0406 20 90 de la NC. La contestation qu'elle avait introduite auprès des autorités douanières contre cette injonction ayant été rejetée, Van der Vaart a intenté un recours

contre cette décision de rejet devant la Tariefcommissie, devenue, depuis le 1^{er} janvier 2002, la douanekamer (chambre douanière) du Gerechtshof te Amsterdam.

- 14 Il ressort de la décision de renvoi qu'il était constant, au cours de la procédure devant le Gerechtshof te Amsterdam ainsi qu'au cours de celle devant la juridiction de renvoi, que le produit en cause au principal était constitué de caséine et d'un pourcentage de protéines sériques de 2 % maximum de la quantité totale de protéines, que, eu égard au procédé de fabrication utilisé, il était impossible d'éliminer toutes les protéines sériques, que la teneur en masse humide de ce produit était supérieure à 50 % et que ledit produit ne contenait pratiquement pas de matières grasses (moins de 1 %).
- 15 Le Gerechtshof te Amsterdam a d'abord considéré que le produit en cause au principal ne pouvait pas être classé dans la position 3504 de la NC, parce que sa teneur en eau était comparable à celle du produit à l'égard duquel la Cour a dit pour droit, dans l'arrêt du 26 septembre 2000, *Eru Portuguesa* (C-42/99, Rec. p. I-7691), qu'il devait être classé dans la position 0406 de la NC. Il a ensuite estimé que ce produit ne pouvait pas être classé dans la sous-position tarifaire 0406 20 90, parce qu'il ne contenait pratiquement pas de matières grasses. Le Gerechtshof te Amsterdam a enfin jugé que, eu égard à l'arrêt *Eru Portuguesa*, précité, ledit produit devait être classé dans la sous-position tarifaire 0406 10 20 en tant que «caillebotte d'une teneur en poids de matières grasses n'excédant pas 40 %». Il a donc annulé, par arrêt du 15 septembre 2003, la décision des autorités douanières, dans la mesure où celles-ci avaient conclu au classement de la marchandise déclarée dans la sous-position 0406 20 90 de la NC.
- 16 Van der Vaart a saisi le Hoge Raad der Nederlanden d'un pourvoi en cassation dirigé contre l'arrêt du Gerechtshof te Amsterdam. Estimant que le produit en cause au principal devait être classé dans la sous-position 0406 20 90, le Staatssecretaris van Financiën a, à son tour, introduit un pourvoi incident contre ce même arrêt.
- 17 C'est dans ces conditions que le Hoge Raad der Nederlanden a décidé de surseoir à statuer et de poser à la Cour les questions préjudicielles suivantes:

«1) La position tarifaire 0406 de la NC doit-elle être interprétée en ce sens que l'on peut y classer un produit obtenu à partir de lait caillé dont on a éliminé le sérum (ou une grande partie de celui-ci), lorsque ce produit contient jusqu'à 2 % en poids de protéines sériques et lorsque ces protéines ont été éliminées par l'effet d'une enzyme ajoutée au cours d'un processus de séchage de 24 à 36 heures?

En cas de réponse affirmative à la première question:

2) Sur la base de quels critères concernant la teneur en matières grasses et la forme de présentation doit-on déterminer si un produit peut être classé dans la sous-position tarifaire 0406 20 en tant que fromage râpé ou fromage en poudre?

En d'autres termes:

- a) Un produit qui ne contient aucune ou pratiquement aucune matière grasse peut-il être classé dans cette sous-position tarifaire?
- b) Un produit composé de caséine et de plus de 50 % d'humidité (sérum), présenté sous la forme de granulés réguliers de 2 à 4 mm, peut-il être classé dans cette sous-position tarifaire?»

Sur les questions préjudicielles

Sur la première question

- 18 Van der Vaart soutient que le produit en cause au principal doit être classé dans la position 3504. Les gouvernements néerlandais et hellénique, ainsi que la Commission, estiment, au contraire, que ledit produit doit être classé dans la sous-position 0406 20.
- 19 Il est de jurisprudence constante que, dans l'intérêt de la sécurité juridique et de la facilité des contrôles, le critère décisif pour la classification tarifaire des marchandises doit être recherché, d'une manière générale, dans leurs caractéristiques et propriétés objectives, telles que définies par le libellé de la position de la NC et des notes de section ou de chapitre (voir, notamment, arrêts *Eru Portuguesa*, précité, point 13; du 8 juin 2006, *Sachsenmilch*, C-196/05, Rec. p. I-5161, point 22, et du 19 avril 2007, *Sunshine Deutschland Handelsgesellschaft*, C-229/06, non encore publié au Recueil, point 26).
- 20 En outre, il existe des notes explicatives de la NC et du SH qui contribuent, pour leur part, de façon importante à l'interprétation de la portée des différentes positions douanières sans toutefois avoir force obligatoire de droit. La teneur desdites notes doit dès lors être conforme aux dispositions de la NC et ne saurait en modifier la portée (arrêt *Sunshine Deutschland Handelsgesellschaft*, précité, point 27).
- 21 En l'occurrence, il convient de constater que ni les termes de la position 0406 ni les notes de section ou de chapitre ne contiennent d'indications précises quant à la classification tarifaire du produit en cause au principal.
- 22 En revanche, les notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 0406 10 20 et 0406 10 80 fournissent des indications utiles pour la classification dudit produit. Elles prévoient, notamment, que la caillebotte ou «fromage blanc» est le produit obtenu à partir du lait caillé dont on a éliminé la majeure partie du sérum.
- 23 En outre, il ressort de la jurisprudence de la Cour qu'un produit, obtenu à partir de lait écrémé avec adjonction de présure et composé essentiellement d'eau et de caséine, doit être classé dans la sous-position 0406 90 11 de la NC en tant que fromage destiné à la transformation (voir, en ce sens, arrêt *Eru Portuguesa*, précité, point 24).
- 24 Or, ainsi qu'il ressort des points 11 et 12 du présent arrêt, le produit en cause au principal est obtenu par le caillage (ou la coagulation) de lait écrémé dont une grande partie du lactosérum a été écartée. Il est composé essentiellement d'eau et de caséine et une grande partie de ses protéines sériques a été éliminée sous l'effet d'une enzyme. Dans ces conditions, ce produit peut être classé dans la position 0406 de la NC en tant que fromage.
- 25 À cet égard, il y a lieu de relever que, contrairement à ce qu'allègue Van der Vaart, le fait qu'une grande partie des protéines sériques dudit produit ait été éliminée sous l'effet d'une enzyme ne saurait à lui seul être de nature à enlever audit produit ses caractéristiques et propriétés objectives de fromage, de sorte qu'il doive être classé dans la position 3504 de la NC.
- 26 En effet, il ne ressort nullement des termes de la NC ni des notes explicatives de celle-ci et du SH qu'un taux réduit de protéines sériques puisse faire obstacle au classement d'un produit, tel que celui en cause au principal, en tant que fromage dans la position 0406 de la NC. De surcroît, il y a lieu d'observer que la norme générale pour le fromage (Codex Stan A-6-1978, rév. 1-1999, amendé en 2006) établie dans le cadre du Codex alimentarius, lequel a pour but de fournir des indications permettant de définir les caractéristiques de certaines denrées alimentaires (arrêts du 22 septembre 1988, *Deserbais*, 286/86, Rec. p. 4907, point 15, et *Sachsenmilch*, précité, point 29), prévoit, d'une part, que le fromage est le produit dans lequel le rapport entre les protéines de

lactosérum et la caséine ne dépasse pas celui du lait et, d'autre part, que des enzymes peuvent y être ajoutées, comme cela est le cas pour le produit en cause au principal.

- 27 Eu égard aux considérations qui précèdent, il convient de répondre à la première question posée que la position 0406 de la NC doit être interprétée en ce sens que peut y être classé un produit, tel que celui en cause au principal, obtenu à partir de lait caillé, dont une grande partie du sérum a été éliminée et dont la teneur en protéines sériques a été réduite, sous l'effet d'une enzyme, à 2 % de la quantité totale des protéines au cours d'un processus de séchage de 24 à 36 heures, et composé de caséine et de plus de 50 % d'humidité.

Sur la seconde question

- 28 Par sa seconde question, la juridiction de renvoi demande en substance si, dans l'hypothèse où le produit en cause au principal relèverait de la position 0406 de la NC, il pourrait être classé dans la sous-position 0406 20, intitulée «Fromages râpés ou en poudre, de tous types», et si, à cet égard, la teneur en humidité, en matières grasses et la présentation dudit produit constituent des critères pertinents.
- 29 La jurisprudence citée aux points 19 et 20 du présent arrêt trouve également à s'appliquer à la seconde question posée. En outre, la destination du produit peut également constituer un critère objectif de classification pour autant qu'elle soit inhérente audit produit, l'inhérence devant pouvoir s'apprécier en fonction des caractéristiques et propriétés objectives de celui-ci (voir arrêt du 15 février 2007, RUMA, C-183/06, non encore publié au Recueil, point 36).
- 30 En l'occurrence, ni les termes de la NC ni les notes de section ou de chapitre ne contiennent d'indications précises quant à la classification tarifaire du produit en cause au principal à l'intérieur de la position 0406. Toutefois, les notes explicatives de la NC relatives aux sous-positions 0406 20 10 et 0406 20 90 précisent que les fromages râpés, généralement utilisés comme condiments ou à d'autres fins dans l'industrie alimentaire, relèvent de ces sous-positions, même si ces fromages sont agglomérés après leur râpage.
- 31 À titre indicatif, il convient, d'ailleurs, d'observer que le règlement n° 719/93 prévoit à son annexe que, en raison de la forme de ses particules, le fromage d'Emmental constitué de particules de forme irrégulière, d'une largeur d'environ 3 mm, d'une épaisseur de moins de 1 mm et d'une longueur variable, en règle générale supérieure à 10 mm, doit être classé dans la sous-position 0406 20 90 de la NC.
- 32 Or, il ressort de la décision de renvoi que, après séchage, le produit en cause au principal est moulu en granulés de 2 à 4 mm, qui sont ensuite emballés dans du plastique sous forme de bloc de 20 kg et surgelés. Il ressort de cette même décision que ledit produit est utilisé comme matière première dans la fabrication de garnitures de pizza et dans la préparation de sauces au fromage. Par conséquent, ce produit peut, en raison de sa présentation et de sa destination, être classé dans la sous-position 0406 20 de la NC en tant que fromage râpé ou fromage en poudre. Dans la mesure où aucun élément du dossier n'indique qu'il puisse relever de la sous-position 0406 20 10, la sous-position 0406 20 90, intitulée «autres», apparaît comme étant la plus adaptée.
- 33 Il y a lieu de relever également que, si la teneur en humidité ou en matières grasses d'un produit peuvent constituer des critères pertinents aux fins de son classement dans d'autres positions tarifaires, il ne ressort nullement des termes de la NC ni des notes explicatives de celle-ci et du SH qu'un taux réduit de matières grasses ou un taux élevé d'humidité puissent faire obstacle au classement d'un produit, tel que celui en cause au principal, en tant que fromage râpé dans la sous-position 0406 20.

- 34 Quant à la circonstance alléguée par Van der Vaart selon laquelle le produit en cause au principal ne constitue pas un fromage râpé du fait qu'il n'a subi aucun affinage, il convient d'observer que, à supposer que cette circonstance soit démontrée, elle ne saurait être de nature à remettre en cause le fait qu'un fromage, réduit en granulés réguliers de 2 à 4 mm, doit être classé dans la sous-position 0406 20 de la NC, de même que le fait qu'un fromage puisse être râpé ne prouve pas, à lui seul, que ce fromage aurait acquis les caractéristiques et propriétés objectives suffisantes pour être qualifié de fromage affiné (voir, par analogie, arrêt Sachsenmilch, précité, point 36).
- 35 Dans ces conditions, il convient de répondre à la seconde question posée que la sous-position 0406 20 90 de la NC doit être interprétée en ce sens que peut y être classé un produit, tel que celui en cause au principal, contenant plus de 50 % d'humidité et moins de 1 % de matières grasses, qui est moulu en granulés réguliers de 2 à 4 mm et qui est destiné à être utilisé dans la fabrication de garnitures de pizza et dans la préparation de sauces au fromage.

Sur les dépens

- 36 La procédure revêtant, à l'égard des parties au principal, le caractère d'un incident soulevé devant la juridiction de renvoi, il appartient à celle-ci de statuer sur les dépens. Les frais exposés pour soumettre des observations à la Cour, autres que ceux desdites parties, ne peuvent faire l'objet d'un remboursement.

Par ces motifs, la Cour (septième chambre) dit pour droit:

- 1) **La position 0406 de la nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil, du 23 juillet 1987, relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun, telle que modifiée par le règlement (CE) n° 1734/96 de la Commission, du 9 septembre 1996, doit être interprétée en ce sens que peut y être classé un produit, tel que celui en cause au principal, obtenu à partir de lait caillé, dont une grande partie du sérum a été éliminée et dont la teneur en protéines sériques a été réduite, sous l'effet d'une enzyme, à 2 % de la quantité totale des protéines au cours d'un processus de séchage de 24 à 36 heures, et composé de caséine et de plus de 50 % d'humidité.**
- 2) **La sous-position 0406 20 90 de la nomenclature combinée doit être interprétée en ce sens que peut y être classé un produit, tel que celui en cause au principal, contenant plus de 50 % d'humidité et moins de 1 % de matières grasses, qui est moulu en granulés réguliers de 2 à 4 mm et qui est destiné à être utilisé dans la fabrication de garnitures de pizza et dans la préparation de sauces au fromage.**

Signatures

* Langue de procédure: le néerlandais.

**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.

ARREST VAN HET HOF (Zevende kamer)

18 juli 2007 (*)

„Gemeenschappelijk douanetarief – Tariefindeling – Gecombineerde nomenclatuur – Product verkregen door stremming van melk en verwijdering van groot deel van wei”

In zaak C-402/06,

betreffende een verzoek om een prejudiciële beslissing krachtens artikel 234 EG, ingediend door de Hoge Raad der Nederlanden (Nederland) bij beslissing van 22 september 2006, ingekomen bij het Hof op 22 september 2006, in de procedure

Op- en Overslagbedrijf Van der Vaart BV

tegen

Staatssecretaris van Financiën,

wijst

HET HOF VAN JUSTITIE (Zevende kamer),

samengesteld als volgt: J. Klučka, kamerpresident, A. Ó Caoimh en A. Arabadjiev (rapporteur), rechters,

advocaat-generaal: M. Poiares Maduro,

griffier: R. Grass,

gezien de stukken,

gelet op de opmerkingen van:

- Op- en Overslagbedrijf Van der Vaart BV, vertegenwoordigd door N. J. Helder en M. Slotboom, advocaten,
- de Nederlandse regering, vertegenwoordigd door H. G. Sevenster en D. J. M. de Grave als gemachtigden,
- de Griekse regering, vertegenwoordigd door G. Kanellopoulos als gemachtigde,
- de Commissie van de Europese Gemeenschappen, vertegenwoordigd door J. Hottiaux als gemachtigde, bijgestaan door F. Tuytschaever, advocaat,

gelet op de beslissing, de advocaat-generaal gehoord, om de zaak zonder conclusie te berechten,

het navolgende

Arrest

- 1 Het verzoek om een prejudiciële beslissing betreft de uitlegging van de gecombineerde nomenclatuur die is opgenomen in bijlage I bij verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad van 23 juli 1987 met betrekking tot de tarief- en statistiek nomenclatuur en het gemeenschappelijk douanetarief (PB L 256, blz. 1), zoals gewijzigd bij verordening (EG) nr. 1734/96 van de Commissie van 9 september 1996 (PB L 238, blz. 1) (hierna: „GN”).
- 2 Dit verzoek is ingediend in het kader van een geding tussen Op- en Overslagbedrijf Van der Vaart BV (hierna: „Van der Vaart”) en de Staatssecretaris van Financiën betreffende de indeling in de GN van een product met de benaming „Protecon”, dat

wordt verkregen door stremming van melk en verwijdering van een groot deel van de wei.

Toepasselijke bepalingen

- 3 De GN is ingesteld bij verordening nr. 2658/87 en gebaseerd op het geharmoniseerde systeem inzake de omschrijving en de codering van goederen (hierna: „GS”), dat is opgesteld door de Internationale Douaneraad, thans de Werelddouaneorganisatie, en is ingevoerd bij het Internationaal Verdrag van Brussel van 14 juni 1983, dat namens de Gemeenschap is goedgekeurd bij besluit 87/369/EEG van de Raad van 7 april 1987 (PB L 198, blz. 1). De GN stemt overeen met het GS wat de posten en de uit zes cijfers bestaande subposten betreft, en alleen de onderverdelingen met een zevende en achtste cijfer zijn specifiek voor de GN. De GN is opgenomen in bijlage I bij deze verordening samen met de autonome en de conventionele rechten en de bijzondere statistische maatstaven.
- 4 Post 0406 van de GN, die deel uitmaakt van het tweede deel, afdeling I, hoofdstuk 4, van de GN, heeft betrekking op „[k]aas en wrongel”. Deze post omvat onder meer:
 - postonderverdeling 0406 10, betreffende „verse (niet gerijpte) kaas, weikaas daaronder begrepen, en wrongel”, die op haar beurt onderverdeling 0406 10 20 omvat, betreffende die kaas en wrongel „met een vetgehalte van niet meer dan 40 gewichtsprocenten”;
 - postonderverdeling 0406 20 betreffende „Kaas van alle soorten, geraspt of in poeder”, die op haar beurt onderverdeling 0406 20 10 „Glaris kruidkaas (zogenaamde Schabziger), vervaardigd van afgeroomde melk waaraan fijngemalen kruiden zijn toegevoegd [...]”, en onderverdeling 0406 20 90, „andere”, omvat.
- 5 Post 3504, die deel uitmaakt van het tweede deel, afdeling VI, hoofdstuk 35, van de GN heeft als opschrift „Peptonen en derivaten daarvan; andere proteïnestoffen en derivaten daarvan, elders genoemd noch elders onder begrepen; poeder van huiden, ook indien behandeld met chroom.”
- 6 De toelichtingen op de GN die de Commissie van de Europese Gemeenschappen bekendmaakt overeenkomstig artikel 9, lid 1, van verordening nr. 2658/87, in de ten tijde van de feiten van het hoofdgeding toepasselijke versie ervan, geven voldoende preciseringen met betrekking tot postonderverdelingen 0406 10 20 en 0406 10 80:

„[...]

Wrongel of ‚kwark’ wordt verkregen uit gestremde melk waarvan de wei grotendeels is afgescheiden (bijvoorbeeld door uitlekken of uitpersen)

[...]”
- 7 De GN-toelichtingen op postonderverdelingen 0406 20 10 en 0406 20 90 vermelden:

„Tot deze onderverdelingen behoren:

 1. Geraspte kaas, gewoonlijk gebruikt als smaakstof of voor andere doeleinden in de levensmiddelenindustrie. Hij wordt meestal verkregen uit harde kaas (bijvoorbeeld Grana, Parmigiano-Reggiano, Emmental, Reggianito, Sbrinz, Asiago, Pecorino, enzovoort). Aan deze kaas is het water gedeeltelijk onttrokken teneinde een zo lang mogelijke houdbaarheid te verzekeren.

Kaas die na het raspen geheel of gedeeltelijk klonterig is geworden, valt eveneens onder deze onderverdelingen.

2. Kaas in poedervorm, gewoonlijk gebruikt in de voedselindustrie. Hij wordt verkregen uit kaas van alle soorten, die ofwel vloeibaar gemaakt en verstoven is, ofwel tot pasta verwerkt en vervolgens gedroogd of vermalen is.”
- 8 De bijlage bij verordening (EEG) nr. 719/93 van de Commissie van 25 maart 1993 houdende indeling van bepaalde goederen in de gecombineerde nomenclatuur (PB L 74, blz. 47), deelt het volgende product in onder postonderverdeling 0406 20 90:
„Emmentaler, in de vorm van onregelmatige kaasdeeltjes met een breedte van ongeveer 3 mm, een dikte van minder dan 1 mm en in verschillende lengtes, doch in de regel meer dan 10 mm.”
- 9 Als motivering voor deze indeling vermeldt die bijlage:
„Gelet op de vorm van de kaasdeeltjes dient de kaas te worden aangemerkt als geraspte kaas.”

Het hoofdgeding en de prejudiciële vragen

- 10 Van der Vaart heeft 1200 kartons ingevoerd van een product met de benaming „Protecon”, van welke invoer zij op 15 juli 1997 aangifte heeft gedaan bij het douanekantoor te Heerlen (Nederland), met opgave van indeling onder GN-post 3504, als peptate.
- 11 Blijkens de verwijzingsbeslissing is het fabricageprocédé van het product dat aan de orde is in het hoofdgeding (hierna ook: „betrokken product”), het volgende: magere melk wordt in een speciale kuip met behulp van bacterieculturen gestremd (gecoaguleerd). Een deel van de vloeistof (de wei) wordt afgevoerd en aan het overblijvende product wordt het enzym „Delvolase” toegevoegd. Dit overblijvende product wordt hierna geperst en gedurende 24-36 uren gedroogd. Tijdens het drogen worden eiwitten door de werking van dat enzym afgebroken (hydrolyse van aminozuurketens). Na het drogen wordt het product vermalen tot korrels van 2 tot 4 mm. Deze worden vervolgens per 20 kg blokvormig verpakt in plastic en daarna ingevroren. Door dit laatste wordt alle enzymwerking stopgezet. Uit dezelfde beslissing blijkt tevens dat het op deze wijze verkregen product smaakloos is en wordt gebruikt als basisstof voor onder meer de vervaardiging van „toppings” op pizza’s en kaassauzen.
- 12 Bij de verificatie van de aangifte van Van der Vaart van 15 juli 1997 hebben de Nederlandse douaneautoriteiten monsters genomen van het betrokken product, die in een laboratorium zijn onderzocht. Uit de verwijzingsbeslissing blijkt dat de samenstelling van dit product volgens het laboratoriumrapport was als volgt: eiwitgehalte 43,5 %, vochtgehalte 51,4 %, alpha aminozuur stikstof 2 % van totaal stikstof. Volgens dit rapport wees het resultaat van de elektroforese op een „kaas”patroon. Er stond ook in vermeld dat het product bestond uit caseïne met een watergehalte van meer dan 15 gewichtpercenten in de vorm van kleine korreltjes, zijnde magere kaas, en dat het gehalte aan alpha aminozuur stikstof ervan veel te laag was om het als peptonen te kunnen indelen onder GN-post 3504. Het product had een eiwitpatroon overeenkomstig een lichtgerijpte kaas. Het rapport vermeldde ten slotte dat het product als geraspte kaas moet worden ingedeeld onder GN-postonderverdeling 0406 20 90. Een op verzoek van Van der Vaart ingesteld tweede onderzoek heeft niet tot een wezenlijk ander resultaat geleid.

- 13 Naar aanleiding van de rapportage van het laboratorium hebben de Nederlandse douaneautoriteiten Van der Vaart uitgenodigd, bij aanslagbiljet van 13 november 1997, tot betaling van het bedrag van 128 132,40 NLG aan douanerechten over de ingevoerde goederen, op grond dat deze moesten worden ingedeeld onder GN-postonderverdeling 0406 20 90. Nadat Van der Vaart's bezwaar tegen deze uitnodiging, aangetekend bij de douaneautoriteiten, was afgewezen, is zij tegen die afwijzingsbeslissing in beroep gekomen bij de Tariefcommissie, waarvoor per 1 januari 2002 de douanekamer van het Gerechtshof te Amsterdam in de plaats is getreden.
- 14 Uit de verwijzingsbeslissing blijkt dat zowel in de procedure voor het Gerechtshof te Amsterdam als in die voor de verwijzende rechter vaststond, dat het betrokken product bestond uit caseïne en een percentage wei-eiwit van ten hoogste 2 procent van de totale hoeveelheid eiwitten, dat het gelet op het gebruikte fabricageprocédé onmogelijk was om alle wei-eiwitten te verwijderen, dat het vochtgehalte van dit product meer dan 50 % bedroeg en dat het product vrijwel vetvrij was (minder dan 1 % vet).
- 15 Het Gerechtshof te Amsterdam heeft in de eerste plaats geoordeeld dat het betrokken product niet kon worden ingedeeld onder GN-post 3504, omdat het watergehalte ervan vergelijkbaar was met dat van het product ten aanzien waarvan het Hof bij zijn arrest van 26 september 2000, Eru Portuguesa (C-42/99, Jurispr. blz. 1-7691), heeft beslist dat het moest worden ingedeeld onder GN-post 0406. Vervolgens heeft het overwogen dat dit product niet kon worden ingedeeld onder postonderverdeling 0406 20 90, omdat het vrijwel vetvrij was. Ten slotte heeft het Gerechtshof geoordeeld dat het betrokken product, gelet op het reeds aangehaalde arrest Eru Portuguesa, moest worden ingedeeld onder postonderverdeling 0406 10 20 als „wongel met een vetgehalte van niet meer dan 40 gewichtspercenten”. Het heeft derhalve, bij arrest van 15 september 2003, het besluit van de douaneautoriteiten vernietigd voor zover dit zag op de indeling van de aangegeven goederen onder GN-postonderverdeling 0406 20 90.
- 16 Van der Vaart heeft tegen het arrest van het Gerechtshof te Amsterdam beroep in cassatie ingesteld bij de Hoge Raad der Nederlanden. De Staatssecretaris van Financiën heeft tegen datzelfde arrest op zijn beurt incidenteel beroep in cassatie ingesteld, omdat het betrokken product volgens hem moest worden ingedeeld onder postonderverdeling 0406 20 90.
- 17 In deze omstandigheden heeft de Hoge Raad der Nederlanden besloten de behandeling van de zaak te schorsen en het Hof de volgende prejudiciële vragen te stellen:
- „1) Moet post 0406 van de GN zo worden uitgelegd dat daaronder kan worden ingedeeld een door het stremmen van melk en het verwijderen van (een groot deel van) de wei verkregen product waarin tot 2 gewichtspercenten wei-eiwit voorkomt en waarvan tijdens een drogingsproces van 24 tot 36 uren eiwitten door de werking van een toegevoegd enzym zijn afgebroken?
- Indien het antwoord op de eerste vraag bevestigend luidt:
- 2) Aan de hand van welke criteria met betrekking tot het vetgehalte en de verschijningsvorm moet worden bepaald of een product als geraspte kaas of kaas in poedervorm kan worden ingedeeld onder postonderverdeling 0406 20?
- Anders gezegd:
- a. Kan een product dat vetvrij of nagenoeg vetvrij is, worden ingedeeld onder deze postonderverdeling?

- b. Kan een product, bestaande uit caseïne en meer dan 50 % vocht (wei) en aangeboden in de vorm van regelmatige korrels van 2 tot 4 mm, worden ingedeeld onder deze postonderverdeling?”

Beantwoording van de prejudiciële vragen

Beantwoording van de eerste vraag

- 18 Van der Vaart betoogt dat het betrokken product moet worden ingedeeld onder post 3504. De Nederlandse en de Griekse regering, alsmede de Commissie zijn daarentegen van mening dat dit product moet worden ingedeeld onder postonderverdeling 0406 20.
- 19 Volgens vaste rechtspraak moet, in het belang van de rechtszekerheid en van een gemakkelijke controle, het beslissende criterium voor de tariefindeling van goederen in de regel worden gezocht in de objectieve kenmerken en eigenschappen ervan, zoals deze in de tekst van de GN- posten en in de aantekeningen bij de afdelingen of hoofdstukken zijn omschreven (zie, onder meer, arresten Eru Portuguesa, reeds aangehaald, punt 13; 8 juni 2006, Sachsenmilch, C-196/05, Jurispr. blz. I-5161, punt 22, en 19 april 2007, Sunshine Deutschland Handelsgesellschaft, C-229/06, nog niet gepubliceerd in de Jurisprudentie, punt 26).
- 20 Bovendien bestaan er toelichtingen op de GN en het GS die op hun beurt belangrijke hulpmiddelen zijn bij de uitlegging van de draagwijdte van de verschillende tariefposten, die evenwel rechtens niet bindend zijn. De inhoud van die toelichtingen moet derhalve in overeenstemming zijn met de bepalingen van de GN en mag de strekking daarvan niet wijzigen (arrest Sunshine Deutschland Handelsgesellschaft, reeds aangehaald, punt 27).
- 21 In casu moet worden vastgesteld dat noch de tekst van post 0406 noch de aantekeningen bij de afdelingen of hoofdstukken precieze aanwijzingen bevatten voor de tariefindeling van het betrokken product.
- 22 Daarentegen verstrekken de GN-toelichtingen op de postonderverdelingen 0406 10 20 en 0406 10 80, nuttige aanwijzingen voor de indeling van dit product. Deze toelichtingen vermelden onder meer dat wrongel of „kwark” wordt verkregen uit gestremde melk waarvan de wei grotendeels is afgescheiden.
- 23 Bovendien blijkt uit de rechtspraak van het Hof dat een product dat is verkregen uit afgeroomde melk met toevoeging van stremsel en dat hoofdzakelijk is samengesteld uit water en caseïne, moet worden ingedeeld onder GN-postonderverdeling 0406 90 11, als kaas bestemd voor verwerking (zie, in die zin, arrest Eru Portuguesa, reeds aangehaald, punt 24).
- 24 Zoals blijkt uit de punten 11 en 12 van dit arrest wordt het betrokken product verkregen door de stremming (coagulatie) van magere melk waaruit een groot deel van de wei is verwijderd. Het is hoofdzakelijk samengesteld uit water en caseïne en een groot deel van de wei-eiwitten ervan is afgebroken door de werking van een enzym. In deze omstandigheden kan dit product worden ingedeeld onder GN-post 0406 als kaas.
- 25 Dienaangaande zij opgemerkt dat, anders dan Van der Vaart stelt, het feit dat een groot deel van de wei-eiwitten van het product door de werking van een enzym is afgebroken, op zich niet volstaat om aan dit product de objectieve kenmerken en eigenschappen van kaas te ontnemen waardoor het zou moeten worden ingedeeld onder GN-post 3504.
- 26 Noch uit de GN-tekst noch uit de GN- of de GS-toelichtingen blijkt namelijk dat een verlaagd gehalte aan wei-eiwitten in de weg kan staan aan de indeling van een product

als aan de orde in het hoofdgeding, als kaas onder GN-post 0406. Bovendien moet worden opgemerkt dat volgens de algemene norm voor kaas (Codex Stan A-6-1978, rev. 1-1999, gewijzigd in 2006), die is neergelegd in de Codex Alimentarius, die bedoeld is om aanwijzingen te geven voor de omschrijving van de karakteristieken van bepaalde voedingsmiddelen (arresten van 22 september 1988, Deserbais, 286/86, Jurispr. blz. 4907, punt 15, en Sachsenmilch, reeds aangehaald, punt 29), kaas het product is waarin de verhouding tussen wei-eiwitten en caseïne die van melk niet overstijgt, en dat enzymen mogen worden toegevoegd, zoals het geval is voor het betrokken product.

- 27 Gelet op de voorgaande overwegingen moet op de eerste vraag worden geantwoord dat post 0406 van de GN aldus moet worden uitgelegd dat daaronder kan worden ingedeeld een product als aan de orde in het hoofdgeding, dat is verkregen door het stremmen van melk en het verwijderen van een groot deel van de wei, en waarvan het gehalte aan wei-eiwitten door de werking van een toegevoegd enzym is verlaagd tot 2 % van de totale hoeveelheid eiwitten, tijdens een drogingsproces van 24 tot 36 uren, en dat bestaat uit caseïne en voor meer dan 50 % uit vocht.

Beantwoording van de tweede vraag

- 28 Met zijn tweede vraag wenst de verwijzende rechter in wezen te vernemen of het betrokken product, indien het onder GN-post 0406 valt, kan worden ingedeeld onder postonderverdeling 0406 20, „Kaas van alle soorten, geraspt of in poeder”, en of in dit verband het gehalte aan vocht, vet en de verschijningsvorm van het product relevante criteria zijn.
- 29 De in de punten 19 en 20 van dit arrest aangehaalde rechtspraak is tevens van toepassing op de tweede gestelde vraag. Bovendien kan de bestemming van het product eveneens een objectief indelingscriterium zijn, wanneer die bestemming inherent is aan het product. De inherentie moet kunnen worden beoordeeld aan de hand van de objectieve kenmerken en eigenschappen van het product (zie arrest van 15 februari 2007, RUMA, C-183/06, nog niet gepubliceerd in de Jurisprudentie, punt 36).
- 30 In casu bevatten noch de tekst van de GN noch de aantekeningen bij de afdelingen of hoofdstukken precieze aanwijzingen voor de tariefindeling van het betrokken product onder post 0406. De GN-toelichtingen op de postonderverdelingen 0406 20 10 en 0406 20 90 preciseren echter dat geraspte kaas, gewoonlijk gebruikt als smaakstof of voor andere doeleinden in de levensmiddelenindustrie, onder deze postonderverdelingen valt, ook als die kaas na het raspen geheel of gedeeltelijk klonterig is geworden.
- 31 Als aanwijzing kan voorts worden opgevat dat de bijlage bij verordening nr. 719/93 bepaalt dat Emmentaler kaas, in de vorm van onregelmatige kaasdeeltjes met een breedte van ongeveer 3 mm, een dikte van minder dan 1 mm en in verschillende lengtes, doch in de regel meer dan 10 mm, wegens de vorm ervan moet worden ingedeeld onder GN-postonderverdeling 0406 20 90.
- 32 Uit de verwijzingsbeslissing blijkt dat het betrokken product na droging wordt vermalen tot korrels van 2 tot 4 mm, die vervolgens per 20 kg blokvormig worden verpakt in plastic en worden ingevroren. Uit dezelfde beslissing blijkt dat dit product wordt gebruikt als basisstof voor de vervaardiging van „toppings” op pizza’s en kaassauzen. Bijgevolg kan dit product, wegens de verschijningsvorm en de bestemming ervan, worden ingedeeld onder GN-postonderverdeling 0406 20 als kaas, geraspt of in poeder. Aangezien uit niets in het dossier blijkt dat het product kan vallen onder

postonderverdeling 0406 20 10, lijkt postonderverdeling 0406 20 90 met het opschrift „andere” de meest geëigende.

- 33 Tevens zij opgemerkt dat, hoewel het vochtgehalte of het vetgehalte van een product relevante criteria kunnen zijn voor de indeling in andere tariefposten, noch uit de GN-tekst noch uit de GN- en de GS-toelichtingen blijkt dat een verlaagd vetgehalte of een verhoogd vochtgehalte in de weg kunnen staan aan de indeling van een product als aan de orde in het hoofdgeding, als geraspte kaas onder postonderverdeling 0406 20.
- 34 Van der Vaart heeft gesteld dat het betrokken product geen geraspte kaas is omdat het niet is gerijpt. Gesteld dat deze omstandigheid wordt aangetoond, dan neemt dit niet weg dat een kaas, vermalen tot regelmatige korrels van 2-4 mm, moet worden ingedeeld onder GN-postonderverdeling 0406 20, zoals ook het feit dat kaas kan worden geraspt, op zichzelf genomen niet bewijst dat deze kaas de objectieve kenmerken en eigenschappen heeft verkregen die volstaan om deze als gerijpte kaas te kunnen kwalificeren (zie, mutatis mutandis, arrest Sachsenmilch, reeds aangehaald, punt 36).
- 35 In deze omstandigheden moet op de tweede gestelde vraag worden geantwoord dat GN-postonderverdeling 0406 20 90 aldus moet worden uitgelegd dat daaronder kan worden ingedeeld een product als aan de orde in het hoofdgeding, dat meer dan 50 % vocht en minder dan 1 % vet bevat, dat is vermalen tot regelmatige korrels van 2 tot 4 mm, en dat is bestemd om te worden gebruikt voor de vervaardiging van „toppings” op pizza’s en kaassauzen.

Kosten

- 36 Ten aanzien van de partijen in het hoofdgeding is de procedure als een aldaar gerezen incident te beschouwen, zodat de nationale rechterlijke instantie over de kosten heeft te beslissen. De door anderen wegens indiening van hun opmerkingen bij het Hof gemaakte kosten komen niet voor vergoeding in aanmerking.

Het Hof van Justitie (Zevende kamer) verklaart voor recht:

- 1) **Post 0406 van de gecombineerde nomenclatuur die is opgenomen in bijlage I bij verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad van 23 juli 1987 met betrekking tot de tarief- en statistiek nomenclatuur en het gemeenschappelijk douanetarief, zoals gewijzigd bij verordening (EG) nr. 1734/96 van de Commissie van 9 september 1996, moet aldus worden uitgelegd dat daaronder kan worden ingedeeld een product als aan de orde in het hoofdgeding, dat is verkregen door het stremmen van melk en het verwijderen van een groot deel van de wei, en waarvan het gehalte aan weiwitten door de werking van een toegevoegd enzym is verlaagd tot 2 % van de totale hoeveelheid eiwitten, tijdens een drogingsproces van 24 tot 36 uren, en dat bestaat uit caseïne en voor meer dan 50 % uit vocht.**
- 2) **Postonderverdeling 0406 20 90 van de gecombineerde nomenclatuur moet aldus moet worden uitgelegd dat daaronder kan worden ingedeeld een product als aan de orde in het hoofdgeding, dat meer dan 50 % vocht en minder dan 1 % vet bevat, dat is vermalen tot regelmatige korrels van 2 tot 4 mm, en dat is bestemd om te worden gebruikt voor de vervaardiging van toppings op pizza’s en kaassauzen.**

ondertekeningen

* Procestaal: Nederlands.