

Sentenza 08.06.2006, n. 196/05

Integrale

Tariffa doganale comune - Classificazione doganale - Nomenclatura combinata - Sottovoce 0406 10 (**formaggio** fresco) - Allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 modificato dal regolamento (CE) n. 1832/2002 - Classificazione tariffaria di mozzarella per pizza in filoni conservata, dopo la sua produzione, per una o due settimane a bassa temperatura

SENTENZA DELLA CORTE (Sesta Sezione)

8 giugno 2006

"Tariffa doganale comune - Classificazione doganale - Nomenclatura combinata - Sottovoce 0406 10 (**formaggio** fresco) - Allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 modificato dal regolamento (CE) n. 1832/2002 - Classificazione tariffaria di mozzarella per pizza in filoni conservata, dopo la sua produzione, per una o due settimane a bassa temperatura"

Nel procedimento C-196/05,

avente ad oggetto una domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'art. 234 CE, dal Finanzgericht München (Germania), con ordinanza 17 febbraio 2005, pervenuta in cancelleria il 4 maggio 2005, nella causa tra

Sa. AG

e

Oberfinanzdirektion Nürnberg,

LA CORTE (Sesta Sezione),

composta dal sig. J. Malenovský, presidente di sezione, dai sigg. S. von Bahr e A. Ó Caoimh (relatore), giudici,

avvocato generale: sig. F. G. Jacobs

cancelliere: sig.ra K. Sztranc, amministratore

vista la fase scritta del procedimento e in seguito alla trattazione orale del 23 febbraio 2006,

viste le osservazioni scritte presentate:

- per la Sa. AG, dagli avv.ti O. Dö. e W. Ha., Rechtsanwälte, nonché dal sig. M. Hu., consulente;

- per l'Oberfinanzdirektion Nürnberg, dal sig. S. Ju., in qualità di agente;

- per la Commissione delle Comunità europee, dalla sig.ra J. Ho., in qualità di agente, assistita dal sig. B. Wä., avocat,

vista la decisione, adottata dopo aver sentito l'avvocato generale, di trattare la causa senza conclusioni,

ha pronunciato la seguente

Sentenza

1 La domanda di pronuncia pregiudiziale verte sull'interpretazione della sottovoce 0406 10 della nomenclatura combinata (in prosieguo: la "NC") figurante all'allegato I del regolamento (CEE) del Consiglio 23 luglio 1987, n. 2658, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256, pag. 1), come modificato dal regolamento (CE) della Commissione 1° agosto 2002, n. 1832 (GU L 290, pag. 1).

2 La suddetta domanda è stata presentata nell'ambito di una controversia tra la Sa. AG (in prosieguo: la "Sa."), da una parte, e l'Oberfinanzdirektion Nürnberg (Direzione regionale delle finanze di Norimberga; in prosieguo: l'"Oberfinanzdirektion"), dall'altra, in merito alla classificazione nella NC di mozzarella per pizza in filoni conservata, dopo la sua produzione, per una o due settimane a bassa temperatura.

Contesto normativo

3 La NC, istituita dal regolamento n. 2658/87, si basa sul sistema armonizzato mondiale di designazione e di codificazione delle merci (in prosieguo: il "SA") elaborato dal Consiglio di cooperazione doganale, divenuto Organizzazione mondiale delle dogane, e istituito mediante la convenzione internazionale conclusa a Bruxelles il 14 giugno 1983 e approvata per conto della Comunità con la decisione del Consiglio 7 aprile 1987, 87/369/CEE (GU L 198, pag. 1). Essa riprende le voci e sottovoci a sei cifre del SA, mentre solo la settima e l'ottava cifra formano suddivisioni che le sono proprie. La NC, le aliquote dei dazi autonomi e convenzionali e le unità supplementari statistiche figurano nell'allegato I di detto regolamento.

4 La voce 0406 della NC, prevista nella seconda parte, sezione I, capitolo 4, dell'allegato I di tale regolamento, riguarda i "[f]ormaggi e latticini". La suddetta voce include, in particolare:

- la sottovoce 0406 10 relativa ai "[f]ormaggi freschi (non affinati), compresi il **formaggio** di siero di latte e i latticini", in cui rientra la sottovoce 0406 10 20 riguardante quelli "aventi tenore, in peso, di materie grasse inferiore o uguale a 40%";

- la sottovoce 0406 90 relativa agli "altri formaggi", che include la sottovoce 0406 90 87 relativa agli altri formaggi, aventi un tenore, in peso, di acque della materia non grassa "superiore a 52% ed inferiore o uguale a 62%".

5 L'allegato 7 della NC, intitolato "[c]ontingenti tariffari OMC [Organizzazione mondiale del commercio] che le competenti autorità comunitarie devono aprire", classifica, al numero d'ordine 36, il "[f]ormaggio per pizza, congelato, in pezzi di peso unitario inferiore o pari a 1 g, in recipienti di contenuto netto pari o superiore a 5 kg, avente tenore, in peso, di acqua pari o superiore al 52% e avente tenore, in peso, di materie grasse della materia secca pari o superiore al 38%" nella sottovoce 0406 10 della NC. Al numero d'ordine 44 del suddetto allegato, i "[f]ormaggi freschi (non affinati compresi il **formaggio** di siero e i latticini, diversi dai formaggi per pizza di cui al n. d'ordine 36" sono classificati nella medesima sottovoce della NC.

6 Nella nota esplicativa del SA relativa alla voce 0406 viene enunciato che "[i]l **formaggio** fresco è un **formaggio** che non ha subito alcuna maturazione ([affinatura]) e che è pronto per essere consumato poco dopo la sua fabbricazione (ad esempio: ricotta, broccio, "cottage-cheese", formaggi di crema fresca (cream cheese) mozzarella)".

La controversia di cui alla causa principale e le questioni pregiudiziali

7 Il 7 giugno 1999 alla Sa. è stata rilasciata un'informazione tariffaria vincolante, ai sensi della quale la mozzarella per pizza in filoni conservata, dopo la sua produzione, per circa quattordici giorni a una temperatura compresa tra 2 e 4°C è stata classificata, alla luce dell'allegato I del regolamento n. 2658/87, nella sua versione all'epoca vigente, nella sottovoce 0406 90 87 della NC. Dall'ordinanza di rinvio emerge che la descrizione di tale prodotto è la seguente: tenore di acqua inferiore o uguale a 47%, tenore, in peso, di materie grasse inferiore o uguale a 40%, tenore di acqua della materia non grassa superiore a 52% ma non superiore a 62%.

8 Con provvedimento 30 ottobre 2003, l'Oberfinanzdirektion ha revocato la suddetta informazione tariffaria in quanto non sussistevano i presupposti per una classificazione nella sottovoce 0406 90 87 della NC.

9 Adita dalla Sa. con ricorso in opposizione, l'8 giugno 2004 l'Oberfinanzdirektion ha confermato il suddetto provvedimento con la motivazione che "il risultato dell'esame della qualità della "sezione bianca di un filone di **formaggio** senza foratura" non giustifica la classificazione nella sottovoce 0406 90 della NC. La determinazione delle caratteristiche gustative della mozzarella-campione è stata completamente omessa, cosicché la classificazione è stata effettuata impiegando dati incompleti. La sensazione gustativa rilevata nell'ambito dell'esame organolettico rappresenta il criterio essenziale per la distinzione fra la mozzarella non affinata della sottovoce 0406 10 [della NC] e la mozzarella affinata della sottovoce 0406 90 [della NC]"

10 Il 7 luglio 2004 la Sa. presentava ricorso contro detto provvedimento dinanzi al Finanzgericht di Monaco. Essa rileva che la mozzarella per pizza in filoni ha una materia secca dal 51,5 al 53,5% ed è conservabile per almeno quattro mesi in quanto viene utilizzata nell'industria della pizza. Invece, la mozzarella destinata al consumo sarebbe un tipico prodotto fresco, conservabile soltanto per quattro settimane e caratterizzato da circa

il 10% in meno di materia secca. Di conseguenza, la mozzarella per pizza in filoni avrebbe delle speciali qualità funzionali, l'idoneità ad essere grattugiata e una consistenza fondente ed elastica. Essa non costituirebbe pertanto un **formaggio** fresco e non affinato. Nei Paesi Bassi e nel Regno Unito sarebbe stata d'altronde classificata nella categoria dei formaggi affinati.

11 Selon l'Oberfinanzdirektion, per contro, la mozzarella per pizza in filoni, dopo essere stata conservata per circa due settimane a una temperatura compresa tra 2 e 4 °C, continua a presentare le caratteristiche di un **formaggio** fresco. I procedimenti biochimici che intervengono durante questo periodo di stoccaggio comporterebbero infatti minime modificazioni. A tale proposito, dal momento che non sarebbe stabilito alcun procedimento chimico o fisico-chimico standard per determinare la decomposizione di grassi e proteine, si dovrebbero privilegiare procedimenti di esame sensoriale, che sarebbero riconosciuti come obiettivi metodi di analisi e fissati in norme nazionali (norma L. 00.90/36 in Germania) e internazionali (norma DIN 10964), a discapito dei metodi chimici e dei dati sul tempo di affinatura. In base all'esame sensoriale, soltanto dopo dodici settimane di stoccaggio si potrebbe riscontrare una variazione qualitativa della mozzarella, ossia un sapore leggermente amaro e caseoso. La percentuale di materia secca non costituirebbe, invece, un criterio obiettivo di classificazione. Pertanto, la mozzarella per pizza in filoni sarebbe qualificabile come un **formaggio** affinato solo qualora, per le sue proprietà, sia chiaramente diversa da un **formaggio** fresco, la qual cosa richiederebbe un periodo di maturazione sufficientemente lungo. Sia nella normativa tedesca sia nel progetto del 2003 della commissione Codex alimentarius, istituito dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, la mozzarella sarebbe d'altronde definita come un **formaggio** non affinato.

12 Nella sua ordinanza, il giudice del rinvio constata come dagli esami organolettici e dalle modalità in base alle quali è prodotta e conservata la mozzarella di cui trattasi nella causa principale risulti che, dopo uno stoccaggio di una o due settimane, quest'ultima non ha ancora subito un'alterazione tale da perdere le sue qualità di **formaggio** fresco. Al contrario, le modalità di tale stoccaggio precluderebbero o rallenterebbero un procedimento di affinatura. La mozzarella oggetto della controversia potrebbe essere consumata immediatamente dopo la sua produzione e verrebbe utilizzata soltanto dopo due settimane di stoccaggio in quanto solo in quel momento le sue qualità di fusione, di elasticità e di colorazione sarebbero ottimizzate. Il giudice a quo osserva che le note esplicative del SA d'altronde menzionano la mozzarella come esempio di **formaggio** fresco e che l'allegato 7 della NC classifica, del pari, il "**formaggio** per pizza" in tale categoria. Tuttavia, dal momento che la Commissione delle Comunità europee tollera da vari anni la coesistenza di classificazioni diverse della detta mozzarella a seconda degli Stati membri, cosicché i produttori con sede negli Stati in cui la mozzarella è classificata come **formaggio** fresco subirebbero uno svantaggio concorrenziale dal punto di vista delle restituzioni all'esportazione, sarebbe opportuno che la Corte si pronunciasse in via pregiudiziale al fine di istituire una prassi classificatoria uniforme nel mercato interno.

13 Date queste premesse, il Finanzgericht di Monaco ha deciso di sospendere il giudizio e di sottoporre alla Corte le seguenti questioni pregiudiziali:

"1) Se la [NC], nella versione di cui all'allegato I del regolamento (CE) della Commissione 11 settembre 2003, n. 1789, che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) del Consiglio

n. 2658/87 (...) (GU L 281, pag. 1), debba essere interpretata nel senso che un **formaggio** per pizza (mozzarella), conservato dopo la sua produzione per una o due settimane alla temperatura di 2-4 °C, va classificato nella sottovoce 0406 10 della NC.

2) Se, in mancanza di una normativa comunitaria, l'esame volto a stabilire se ci si trovi in presenza di un **formaggio** fresco ai sensi della sottovoce 0406 10 della NC possa essere effettuato sulla base di caratteristiche organolettiche".

Sulle questioni pregiudiziali

Osservazioni preliminari

14 In sede di udienza la Sa. ha contestato, per la prima volta, l'utilità della prima questione per definire la controversia di cui alla causa principale. Essa ha rilevato che l'adizione della Corte ai sensi dell'art. 234 CE trae origine dalla decisione dell'Oberfinanzdirektion di revocare, nel 2003, l'informazione tariffaria accordata nel 1999 con riferimento alla mozzarella per pizza in filoni conservata, dopo la sua produzione, per una o due settimane alla temperatura di 2-4°C. Poiché a motivazione di tale decisione si è sostenuto che l'informazione di cui trattasi era stata accordata senza che si fosse proceduto ad un esame organolettico, la Corte, nell'ambito del presente procedimento, dovrebbe risolvere esclusivamente la seconda questione sottoposta.

15 A tale riguardo, si deve ricordare che, secondo costante giurisprudenza della Corte, il procedimento previsto dall'art. 234 CE costituisce uno strumento di cooperazione fra la Corte ed i giudici nazionali, per mezzo del quale la prima fornisce ai secondi gli elementi di interpretazione del diritto comunitario che sono loro necessari per la soluzione delle controversie che sono chiamati a dirimere. Spetta pertanto solo ai giudici nazionali che sono investiti della controversia e che devono assumersi la responsabilità della futura decisione giudiziaria valutare, tenendo conto delle peculiarità di ciascuna causa, sia la necessità di una pronuncia pregiudiziale per poter emettere la loro sentenza sia la rilevanza delle questioni che sottopongono alla Corte (v., in particolare, sentenze 11 gennaio 2001, causa C-403/98, Monte Arcosu, Racc. pag. I-103, punto 21, e 16 febbraio 2006, causa C-500/04, Proxxon, Racc. pag. I-0000, punto 17).

16 Nel caso di specie, dall'ordinanza di rinvio si evince che, contrariamente a quanto sostiene la Sa., il giudice adito della causa principale reputa necessario, per decidere in merito a quest'ultima, non solo verificare se le caratteristiche organolettiche della mozzarella per pizza in filoni costituiscano un criterio pertinente per procedere alla sua classificazione tariffaria, ma soprattutto, più genericamente, accertare se la mozzarella di cui trattasi debba essere classificata come **formaggio** fresco nell'ambito della sottovoce 0406 10 della NC. La Corte non ha pertanto motivo di limitarsi a risolvere la seconda questione sottoposta.

Sull'interpretazione della sottovoce 0406 10 della NC

17 Con le sue questioni, che occorre esaminare congiuntamente, il giudice del rinvio chiede in sostanza se la mozzarella per pizza in filoni conservata, dopo la sua produzione, per una o due settimane alla temperatura di 2-4°C debba essere classificata come **formaggio** fresco nell'ambito della sottovoce 0406 10 della NC e se, a tale riguardo, le

caratteristiche organolettiche della suddetta mozzarella costituiscano un criterio pertinente.

18 Si deve innanzitutto osservare che, come correttamente rilevato dalla Commissione, dette questioni devono essere esaminate con riferimento anziché alle disposizioni del regolamento n. 1789/2003, secondo quanto suggerisce il tenore letterale della prima delle questioni di cui trattasi, a quelle del regolamento n. 1832/2002, dal momento che il provvedimento nazionale che ha sancito la classificazione tariffaria contestata è stato adottato sotto la vigenza di quest'ultimo regolamento. Le disposizioni pertinenti di questi due regolamenti sono, tuttavia, sostanzialmente identiche per quanto attiene alle sottovoci della NC in questione.

19 Occorre inoltre sottolineare che, quando la Corte è adita con rinvio pregiudiziale in materia di classificazione doganale, la sua funzione consiste nel chiarire al giudice nazionale i criteri la cui attuazione gli permetterà di classificare correttamente nella NC i prodotti di cui trattasi, piuttosto che nel procedere essa stessa a tale classificazione, tanto più che quest'ultima non dispone necessariamente di tutti gli elementi indispensabili a tale riguardo. In tal senso, il giudice nazionale si trova in ogni caso in una posizione migliore per farlo (sentenze 7 novembre 2002, cause riunite da C-260/00 a C-263/00, Lohmann e Medi Bayreuth, Racc. pag. I-10045, punto 26, e Proxxon, cit., punto 23).

20 Le questioni sottoposte vanno pertanto intese nel senso che esse sono dirette ad accertare quali siano i criteri da accogliere al fine di determinare se un prodotto come la mozzarella per pizza in filoni, oggetto della causa principale, possa essere classificato come **formaggio** fresco nell'ambito della sottovoce 0406 10 della NC.

21 Occorre constatare che la voce 0406 include i "[f]ormaggi e latticini" e che nella causa principale non è messo in discussione che la mozzarella per pizza in filoni rientra in detta voce. Tuttavia, mentre l'Oberfinanzdirektion, unitamente al giudice del rinvio e alla Commissione, afferma che la suddetta mozzarella deve essere classificata nella sottovoce 0406 10 della NC intitolata "[f]ormaggi freschi (non affinati), compresi il **formaggio** di siero di latte e i latticini", la Sa. ritiene che essa rientri nella sottovoce 0406 90 della NC intitolata "altri formaggi".

22 Secondo costante giurisprudenza della Corte, per garantire la certezza del diritto e facilitare i controlli, il criterio decisivo per la classificazione tariffaria delle merci va ricercato, in linea di principio, nelle loro caratteristiche e proprietà oggettive, quali definite nel testo della voce della NC e delle note delle sezioni o dei capitoli (sentenze 16 settembre 2004, causa C-396/02, DFDS, Racc. pag. I-8439, punto 27, e 8 dicembre 2005, causa C-445/04, Possehl Erzkontor, Racc. pag. I-0000, punto 19).

23 Le note esplicative della NC, come quelle del SA, forniscono da parte loro un rilevante contributo all'interpretazione della portata delle varie voci doganali, senza però essere giuridicamente vincolanti (sentenza Possehl Erzkontor, cit., punto 20).

24 Nella presente fattispecie, la formulazione delle note di sezione o dei capitoli non contiene alcuna indicazione relativa alla classificazione tariffaria della mozzarella per pizza in filoni.

25 Per contro, se la mozzarella in questione non è specificamente prevista nel testo di nessuna delle sottovoci pertinenti della NC, dalla formulazione della sottovoce 0406 10, intitolata "[f]ormaggi freschi (non affinati) (...)" risulta che la nozione di "**formaggio fresco**" si confonde con quella di "**formaggio non affinato**".

26 Orbene, una siffatta sottovoce, avente un carattere più specifico rispetto alla sottovoce 0406 90 della NC riguardante gli "altri formaggi", in linea di principio, secondo quanto già giudicato dalla Corte in merito alla sottovoce 0406 20 della NC relativa ai "formaggi grattugiati o in polvere, di tutti i tipi", in posizione contigua alla sottovoce 0406 10 della NC, deve prevalere sulla suddetta sottovoce 0406 90 della NC (v. sentenza 17 giugno 1997, causa C-164/95, Eru Portuguesa, Racc. pag. I-3441, punto 17).

27 Si deve pertanto stabilire se la mozzarella per pizza in filoni possa costituire un **formaggio non affinato** ai sensi della sottovoce 0406 10 della NC, la qual cosa implica che venga precisata la nozione di "affinatura".

28 Se le note esplicative della NC non prevedono alcuna indicazione a tale proposito, emerge invece a contrario dalle note esplicative del SA che l'affinatura implica una maturazione a seguito di una conservazione per un determinato periodo, dal momento che un **formaggio** affinato non è pronto per essere consumato "poco dopo" la sua fabbricazione.

29 A tale riguardo si deve osservare che lo standard generale per il **formaggio** (Codex Stan A-6-1978, Riv. 1-1999, emendato nel 2003) sancito nel contesto del Codex alimentarius, il quale si prefigge lo scopo di fornire indicazioni che consentano di individuare le caratteristiche di taluni prodotti alimentari (sentenza 22 settembre 1988, causa 286/86, Deserbais, Racc. pag. 4907, punto 15), prevede che il **formaggio** affinato è un **formaggio** che deve essere mantenuto per un certo tempo alla temperatura e nelle condizioni necessarie affinché operino le trasformazioni biochimiche e fisiche caratteristiche del **formaggio**.

30 Da ciò consegue che la nozione di affinatura richiede che il **formaggio** in questione subisca, se sottoposto a una conservazione di una determinata durata e a una determinata temperatura, un processo di trasformazione in base al quale tale prodotto è portato ad acquisire una o più nuove caratteristiche e proprietà oggettive, segnatamente, in termini di composizione, di presentazione e di gusto.

31 Ora, è giocoforza constatare a tale riguardo che l'allegato 7 del regolamento n. 1832/2002 classifica esplicitamente il "**formaggio per pizza**" nella sottovoce 0406 10 della NC relativa ai formaggi freschi e che la mozzarella è menzionata nelle note esplicative del SA come esempio di **formaggio** fresco senza che venga effettuata alcuna distinzione in base ai tipi di mozzarella.

32 Dalla normativa comunitaria relativa alla NC emerge pertanto che, sebbene la mozzarella per pizza in filoni venga conservata per una o due settimane alla temperatura di 2-4°C, ciò non è necessariamente atto a conferirle la qualità di **formaggio** affinato, salvo che tale conservazione sia sufficiente affinché il prodotto in questione subisca un processo di trasformazione idoneo a fargli acquisire una o più nuove caratteristiche e

proprietà oggettive, segnatamente, in termini di composizione, di presentazione e di gusto.

33 Tenuto conto della giurisprudenza menzionata al punto 19 della presente sentenza non spetta tuttavia alla Corte, nell'ambito del rinvio pregiudiziale di cui trattasi, determinare se ricorrano tali condizioni valutando i fatti invocati dinanzi al giudice a quo. E' a quest'ultimo -il quale del resto ha constatato nel suo provvedimento che la mozzarella per pizza in filoni non perde le sue proprietà di **formaggio** fresco, dal momento che la conservazione cui detto prodotto viene sottoposto rallenta, se non addirittura impedisce, il processo di affinatura- che incombe l'applicazione di tali criteri al fine di definire la controversia di cui alla causa principale.

34 A tal fine, nulla osta, contrariamente a quanto sostiene la Sa., a che il giudice del rinvio tenga conto, qualora esistano, di analisi sensoriali oggettive disciplinate da norme nazionali o internazionali, in quanto siffatte norme consentano di accertare se un **formaggio** abbia subito un processo di trasformazione tale da incidere su una delle sue obiettive caratteristiche e proprietà di **formaggio** fresco (v., in tal senso, sentenza 8 febbraio 1990, causa C-233/88, Van de Kolk, Racc. pag. I-265, punto 13). Ora, nel caso di specie, dall'ordinanza di rinvio emerge che esistono norme di tale genere per l'analisi della mozzarella per pizza in filoni.

35 Per contro, la durata e la temperatura della conservazione cui sono sottoposti altri formaggi affinati non costituiscono necessariamente, a differenza di quanto sostiene la Commissione senza fornire elementi probatori a tale riguardo, criteri pertinenti al fine di stabilire se la mozzarella per pizza in filoni costituisca un **formaggio** affinato. Infatti, come ha sottolineato la Sa. senza essere contraddetta in merito a tale aspetto, la durata del periodo di conservazione, ad esempio, può variare notevolmente a seconda della varietà dei formaggi in questione. Così, non si è contestato che, sebbene il brie e il camembert rientrino nella sottovoce 0406 90 della NC, la durata della loro affinatura non supera i 10 giorni.

36 Per quanto riguarda la circostanza addotta dalla Sa., secondo cui la mozzarella per pizza in filoni presenta, al termine della sua conservazione, obiettive caratteristiche e proprietà quali l'attitudine alla fusione e l'idoneità ad essere grattugiata (che differirebbero da quelle della mozzarella da consumare nello stato in cui si trova al termine della produzione, di cui è indiscussa la natura di **formaggio** fresco), detta circostanza non è di per sé determinante. Infatti, essa, anche supponendola dimostrata, non prova affatto che la mozzarella in questione abbia necessariamente acquisito le obiettive caratteristiche e proprietà sufficienti per una sua qualificazione come **formaggio** affinato.

37 Occorre pertanto risolvere le questioni pregiudiziali dichiarando che la sottovoce 0406 10 della NC, figurante all'allegato I del regolamento n. 2658/87, come modificato dal regolamento n. 1832/2002, deve essere interpretata nel senso che si applica alla mozzarella per pizza in filoni, conservata, dopo la sua produzione, per una o due settimane alla temperatura di 2-4°C, salvo che tale conservazione sia sufficiente affinché la mozzarella in questione subisca un processo di trasformazione idoneo a farle acquisire una o più nuove caratteristiche e proprietà oggettive, segnatamente, in termini di composizione, di presentazione e di gusto. Spetta al giudice del rinvio determinare se tali condizioni siano soddisfatte.

Sulle spese

38 Nei confronti delle parti nella causa principale il presente procedimento costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, cui spetta quindi statuire sulle spese. Le spese sostenute da altri soggetti per presentare osservazioni alla Corte non possono dar luogo a rifusione.

P.Q.M.

la Corte (Sesta Sezione)

dichiara:

La sottovoce 0406 10 della nomenclatura combinata figurante all'allegato I del regolamento (CEE) del Consiglio 23 luglio 1987, n. 2658, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune, come modificato dal regolamento (CE) della Commissione 1° agosto 2002, n. 1832, deve essere interpretata nel senso che si applica alla mozzarella per pizza in filoni, conservata, dopo la sua produzione, per una o due settimane alla temperatura di 2.4°C, salvo che tale conservazione sia sufficiente affinché la mozzarella in questione subisca un processo di trasformazione idoneo a farle acquisire una o più nuove caratteristiche e proprietà oggettive, segnatamente, in termini di composizione, di presentazione e di gusto. Spetta al giudice del rinvio determinare se tali condizioni siano soddisfatte.