CONCLUSIONS DE L'AVOCAT GÉNÉRAL M. HENRI MAYRAS, PRÉSENTÉES LE 5 AVRIL 1979

Monsieur le Président,
Messieurs les Juges,

Le 12 juillet 1973, l'entreprise Galster, de Hambourg, a exporté, à destination de l'Espagne, des jambons et des longes de porc non désossés, en réclamant droit à la restitution à l'exportation au motif que cette viande de porc relevait, en tant que jambon légèrement séché, de la sous-position tarifaire 02.06 B I b) 3 aa) et, en tant que longe ayant également subi un léger séchage, de la même sous-position, sous le n° 5 aa).

Mais, après examen des marchandises, le bureau des douanes compétent a constaté que cette viande avait été congelée et qu'elle devait être classée dans la position tarifaire 02.01. Cet organisme a, en conséquence, refusé l'octroi de la restitution en vertu du règlement n° 1553/73 de la Commission, alors applicable.

La réclamation introduite auprès du Bureau principal des douanes de Hambourg-Jonas ayant été rejetée, la société requérante au principal a intenté un recours contre cette décision devant le Finanzgericht de Hambourg qui, à son tour, a écarté ses prétentions au motif qu'en l'état du tarif douanier commun la distinction entre la viande fraîche relevant, comme la viande congelée, de la position 02.01 et la viande conservée par un séchage léger ne serait pas définie; la Note complémentaire n° 3 relative au chapitre 2 du tarif n'exposerait que les critères de distinction entre la viande fortement séchée et la viande légèrement séchée.

En tout état de cause, un séchage léger, qui ne serait pas de nature à permettre de conserver la viande ainsi traitée, ne saurait être pris en considération, par rapport à la congélation ultérieure, seul procédé de conservation durable à retenir pour le classement tarifaire de la marchandise. Cette solution serait commandée par les Notes explicatives du tarif douanier commun relatives à la sous-position 02.06 B I b, paragraphe 3, en vertu duquel les viandes partiellement déshydratées, mais dont la conservation effective est assurée par congélation, relèvent de la position 02.01.

La firme Galster a formé contre le jugement du Finanzgericht de Hambourg un pourvoi en révision devant le Bundesfinanzhof. Ayant sursis à statuer, cette haute juridiction vous pose, conformément à l'article 177 du traité, deux questions préjudicielles:

1) Le terme «congelé» de la position tarifaire 02.01 englobe-t-il non seulement la viande congelée à l'état frais mais aussi la viande d'abord «légèrement séchée» au sens des sous-positions tarifaires 02.06 B I b) 3 aa) et B I b) 5 aa) et ensuite seulement congelée?

2) Comment faut-il délimiter le terme «frais» de la position 02.01 par rapport à l'expression «légèrement séché» des sous-positions tarifaires 02.06 B I b) 3 aa) et B I b) 5 aa)?

Pour des raisons d'évidente logique, nous inverserons l'ordre dans lequel nous répondrons aux deux questions du Bundesfinanzhof. En effet, la question de savoir si une viande donnée doit rester

classée sous la position 02.06 comme viande légèrement séchée ou passer sous la position 02.01 à raison de sa congélation postérieure ne se pose manifestement pas si, en fait, elle n'a jamais été une viande légèrement séchée au sens de la position 02.06.

Donc, comment faut-il délimiter le terme «frais» de la position tarifaire 02.01 par rapport à l'expression «légèrement séché» des sous-positions tarifaires 02.06 B I b) 3 aa) et 02.06 B I b) 5 aa)?

En d'autres termes, quel est le critère de distinction entre la viande fraîche et la viande légèment séchée?

Bien sûr, la réponse concrète à cette question pour les morceaux litigieux est du ressort exclusif du juge national, souverain dans l'appréciation des faits.

La Cour de justice ne peut que donner une interprétation des règles de droit communautaire pertinentes.

Celles-ci sont:

— les notes explicatives du tarif douanier commun, chapitre 2, sous-position 02.06 B I b:

paragraphe 2:

le terme «légèrement séchés ou légèrement fumés» est défini à la Note complémentaire 3 de ce chapitre,

paragraphe 3:

les viandes partiellement déshydratées, mais dont la conservation effective est assurée par une congélation ou une surgélation, relèvent par contre du n° 02.01,

et, donc,

— la Note complémentaire 3 du chapitre 2 du tarif douanier commun:

sont considérés comme légèrement séchés ou légèrement fumés, au sens des sous-positions 02.06 B I b, les produits dont le rapport eau/protéines dans la viande (teneur en azote x 6,25) est supérieur à 2,8.

Ainsi, la définition de la Note complémentaire 3 ne délimite l'expression «légèrement séchés» que par rapport à la viande (fortement) séchée.

Pour la délimitation de la viande légèrement séchée par rapport à la viande fraîche, le requérant au principal nous indique, sur la base d'un rapport d'expertise, que, dans la boucherie-charcuterie, la viande de porc dont le rapport eau/protéines est inférieur à 3,3 est déjà considérée comme légèrement séchée. N'ayant aucune raison de contester ce chiffre, qui n'a pas été discuté, nous estimons, Messieurs, pouvoir le considérer comme acquis. De même, considérons-nous comme évident qu'une viande qui a un rapport eau/protéines inférieur à 3,3 est partiellement déshydratée au sens de la Note explicative.

Mais, pour qu'une viande qui présente ces qualités puisse demeurer sous la position 02.06, il faudrait de plus que sa conservation effective n'ait pas été assurée par la congélation (ou la surgélation), mais pas le léger séchage. Ainsi reste l'obstacle du paragraphe 3 de la Note explicative sur la sous-position 02.06 B I b.

Or, il semble qu'un léger séchage, au sens même donné par Galster (rapport eau/protéines inférieur à 3,3), n'assure pas, à lui seul, la conservation effective des produits. Alors qu'elle se déduisait déjà aisément des observations écrites de la Commission et même de Galster, cette

affirmation a été expressément énoncée lors de l'audience par le représentant de la Commission, qui n'a pas été contredit sur ce point. Un léger séchage est donc incapable, à lui seul, de faire classer une viande sous la position 02.06, compte tenu de l'exigence de la conservation effective.

Dans ces conditions, on en arrive à la position de la Commission et, en même temps, on comprend la conclusion de Galster.

Pour la Commission, le classement de viandes légèrement séchées dans la sous-position 02.06 B I b suppose que ces viandes aient subi, en plus du léger séchage, l'un des autres traitements de conservation (tels que le salage) mentionnés dans cette position tarifaire. Cette condition semble ajouter aux termes du tarif.

Mais, évidemment, dans la mesure où le léger séchage ne peut assurer à lui seul la conservation effective de la viande, pratiquement, un des autres traitements de conservation devra être nécessaire pour que l'on puisse opérer convenablement le classement tarifaire. Si c'est le salage, l'enfumage ou le saumurage, le produit sera classé sous la position 02.06. En revanche, si c'est la congélation ou la surgélation, le produit devra être classé sous la position 02.01.

Le raisonnement de la Commission se comprend donc aisément.

Mais la conclusion à laquelle arrive Galster se défend elle aussi. Effectivement, si — s'agissant d'un produit qui, au point de vue de son rapport eau/protéines, est légèrement séché — la capacité usuelle et possible de conservation par le léger séchage n'est pas suffisante pour pouvoir le classer comme produit légèrement séché sous la position 02.06, on peut se demander à quoi sert de mentionner pour cette position les termes «légèrement séchés».

Sans doute la source de la difficulté vient-elle de ce qu'aucun texte officiel d'interprétation du tarif douanier commun n'a délimité la viande légèrement séchée par rapport à la viande fraîche et, à supposer que l'on opère cette délimitation grâce à un rapport d'expert, de ce que le troisième paragraphe de la Note explicative ajoute une condition (la conservation effective) au deuxième paragraphe pour les viandes légèrement séchées congelées ou surgelées.

En fait, étant donné l'économie des textes, il apparaît que la conservation effective d'une viande ne pouvant être assurée à coup sûr par léger séchage, ce procédé de conservation n'aurait pas dû être placé, en matière tarifaire, sur le même plan que le salage, le saumurage ou le fumage.

En attendant une éventuelle modification sur ce point du tarif douanier commun et/ou de ses textes explicatifs, en quel sens faut-il trancher?

Suffit-il, pour qu'une viande soit considérée comme légèrement séchée, que son rapport eau/protéines soit inférieur à 3,3, condition que l'on tire par extrapolation de la Note complémentaire 3? Ou est-il nécessaire que ce soit le séchage qui assure la conservation effective de la viande, condition édictée par la Note explicative?

Il nous semble, Messieurs, qu'il faut choisir sans hésiter la solution la plus

restrictive. Si, par exemple, une viande, quoique légèrement séchée du point de vue de son rapport eau/protéines, ne supporte pas sans détérioration un voyage de plusieurs jours, contrairement aux autres viandes (salées ou en saumure, fortement séchées ou fumées) qui peuvent être classées sous la position 02.06, elle ne peut être mise sur le même pied que ces dernières. Une telle viande ne saurait être classée sous la position tarifaire 02.06. Elle devrait, dès lors, être considérée comme de la viande fraîche au sens de la position 02.01.

Mais, pour une viande légèrement séchée au sens que nous venons d'indiquer et qui peut donc être à bon droit classée sous la position tarifaire 02.06, une congélation postérieure entraîne-t-elle son déclassement sous la position tarifaire 02.01?

Une réponse négative à cette question nous semble s'imposer.

Tant Galster que la Commission en sont d'ailleurs d'accord.

Tout d'abord, ainsi que le souligne le juge a quo dans l'exposé des motifs de son ordonnance de renvoi, ceci résulte du texte même des positions tarifaires 02.01 et 02.06.

En effet, la position tarifaire 02.01 n'englobe que la viande fraîche et la viande exposée, à l'état frais, à une température très basse dans le but d'augmenter sa capacité de conservation *sans porter atteinte à son état naturel.*

En revanche, la position tarifaire 02.06, relative aux viandes salées ou en saumure, séchées ou fumées, englobe la viande pour laquelle l'augmentation de la capacité de conservation a été obtenue par une *modification de son état naturel.* La viande présente alors non seulement une capacité de conservation dépendante du maintien d'un processus extérieur — la congélation — mais une *capacité de conservation autonome.*

Ensuite, sur le plan des conséquences pratiques de notre interprétation, nous estimons, avec le requérant au principal, que la congélation d'une viande ne saurait aboutir à en modifier le classement tarifaire, car, s'il en était ainsi, sa décongélation devrait à son tour entraîner une nouvelle modification, ce qu'il faut manifestement éviter.

Enfin, si — comme le propose, soutenu par Galster, le Bundesfinanzhof — l'on range sous la position tarifaire 02.01 uniquement les viandes congelées à l'état frais, la seule classification entrant en ligne de compte est la position 02.06.

Mais, même si l'on admettait que des produits pouvant être classés sous la position tarifaire 02.06 puissent l'être concurremment, à raison de leur congélation, sous la position 02.01 — ce que nous ne proposerons pas, car nous sommes sensible aux arguments du Bundesfinanzhof et de Galster —, on aboutirait également à leur classement sous la position 02.06. La règle générale d'interprétation 3 c) du tarif douanier commun dispose en effet que, dans les cas où, comme ici, les règles précédentes ne permettent pas d'effectuer la classification, la marchandise doit être classée dans la position placée la dernière par ordre de numérotation parmi celles susceptibles d'être valablement prises en considération.

En définitive, nous concluons à ce que vous disiez pour droit que:

1) En réponse à la deuxième question: une viande légèrement séchée au sens des sous-positions 02.06 B I b 3 aa) et 02.06 B I b 5 aa) est uniquement une viande qui a subi un séchage partiel et dont la conservation a été assurée, par ailleurs, par l'un des procédés de conservation admis sous la position tarifaire 02.06 (salage, saumurage, fumage). Ce n'est qu'à partir du moment où ce mode de conservation supplémentaire est assuré que la viande légèrement séchée perd son caractère de viande fraîche au sens de la position tarifaire 02.01.

2) En réponse à la première question: à la condition qu'elle réponde à la définition donnée ci-dessus, une viande ne peut, suite à sa congélation, être déclassée de la position tarifaire 02.06 à la position tarifaire 02.01, car le terme «congelé» de la position tarifaire 02.01 englobe exclusivement la viande congelée à l'état frais.