ARRÊT DE LA COUR (PREMIÈRE CHAMBRE)
DU 17 MARS 1983 [1]

Hans Dinter GmbH contre Hauptzollamt Köln-Deutz (demande de décision préjudicielle, formée par le Finanzgericht Düsseldorf)

«Classement tarifaire: viande assaisonnée»

Affaire 175/82

Sommaire

1. *Tarif douanier commun — Positions tarifaires — Classification des marchandises — Critères — Propriétés objectives*

2. *Tarif douanier commun — Positions tarifaires — «Autres préparations ou conserves de viandes» au sens de la position 16.02 — Notion — Viande de volaille faiblement assaisonnée — Produit couvert par cette notion*

1. Le critère décisif pour la classification douanière des marchandises selon le tarif douanier commun doit être recherché, d'une manière générale, dans les caractéristiques et propriétés objectives des produits tels qu'ils sont présentés en vue de leur dédouanement.

2. La position 16.02 du tarif douanier commun doit être interprétée en ce sens qu'elle comprend également la viande de volaille à laquelle ont été additionnés du sel et du poivre, même si le poivre ne peut être décelé qu'au microscope.

Dans l'affaire 175/82,

ayant pour objet une demande adressée à la Cour en vertu de l'article 177 du traité CEE par le Finanzgericht Düsseldorf, et tendant à obtenir, dans le litige pendant devant cette juridiction entre

HANS DINTER GMBH, ayant son siège à Hambourg,

et

1 — Langue de procédure: l'allemand.

HAUPTZOLLAMT KÖLN-DEUTZ (bureau principal des douanes de Cologne-Deutz),

une décision à titre préjudiciel sur l'interprétation de la position tarifaire 16.02 du tarif douanier commun (TDC), concernant le classement tarifaire des conserves de viande ou d'abats,

LA COUR (première chambre),

composée de MM. A. O'Keeffe, président de chambre, G. Bosco et T. Koopmans, juges,

avocat général: M. G. F. Mancini
greffier: M. H. A. Rühl, administrateur principal

rend le présent

ARRÊT

En fait

L'ordonnance de renvoi, le déroulement de la procédure et les observations présentées en vertu de l'article 20 du statut de la Cour de justice de la CEE peuvent être résumés comme suit:

I — Faits et procédure

La société Hans Dinter GmbH, demanderesse au principal, a importé en république fédérale d'Allemagne, en provenance de la France, des viandes de volaille, notamment des escalopes et rôtis de dinde roulés. En cours de fabrication ces viandes avaient été saupoudrées d'un mélange de sel et de poivre en vue de pouvoir être vendues en tant que viandes «prêtes à cuire». Au moment de leur importation, les rôtis de dinde roulés ainsi que les escalopes de dinde étaient déjà emballés pour la vente au consommateur. Ils portaient une étiquette à cet effet, comportant, dans le cas des rôtis de dinde, le texte suivant:

«Rôti de dinde roulé désossé — prêt à cuire — assaisonné, congelé à -15° et susceptible d'être conservé à cette température jusqu'au ... Produit français calibré 700 grammes.»

De l'avis de l'entreprise importatrice de ces viandes, celles-ci constituaient des viandes assaisonnées. Dès lors, elle les a classées, lors des opérations de mise en libre pratique, comme relevant de la position tarifaire 16.02 du tarif douanier commun (TDC):

«autres préparations et conserves de viandes ou d'abats».

Le bureau des douanes a d'abord accepté ce classement, en prélevant la taxe sur le chiffre d'affaires à l'importation conformément à cette position tarifaire. Il n'a pas fixé de montants compensatoires monétaires puisque ces derniers ne s'appliquent pas aux produits relevant de la position tarifaire 16.02 du TDC. Le bureau des douanes a toutefois fait prélever plusieurs échantillons de la marchandise importée. Une partie de ces échantillons a été examinée par la «Zolltechnische Prüf- und Lehranstalt» (Institut technique d'examen et d'enseignement des douanes) à Cologne. Cet institut est parvenu à la conclusion que l'assaisonnement ne serait perceptible ni par la voie organoleptique ni par un examen optique. Une analyse complémentaire des échantillons restants, effectuée à la demande de la société Dinter par un expert, montrait cependant que les escalopes et les rôtis de dindes roulés pourraient être qualifiés de marchandise légèrement assaisonnée. En effet, des particules de condiments seraient discernables au microscope: «clairement» dans le cas des escalopes, «faiblement à clairement» dans le cas de rôtis.

Sur la base de ces faits, le bureau principal des douanes («Hauptzollamt»), défendeur au principal, a estimé que la marchandise ne pourrait pas être considérée comme «préparation» de viande au sens de la position tarifaire 16.02 du TDC. En conséquence, il a classé la viande de volaille à la position tarifaire 02.02:

«Volailles mortes de basse-cour et leurs abats comestibles (à l'exclusion de foies) frais, refrigérés ou congelés.»

Les produits relevant de cette position tarifaire étant soumis à la perception de montants compensatoires monétaires, le défendeur a demandé le versement a posteriori d'un montant de 7 041,10 DM à ce titre.

La demanderesse a introduit sans succès une réclamation contre ce redressement. Elle a ensuite introduit un recours contre la décision de rejet aurpès du Finanzgericht Düsseldorf, devant lequel elle a fait valoir que, pour qu'il s'agisse d'une «autre préparation» au sens de la position tarifaire 16.02 du TDC, il suffit que la viande ait effectivement été assaisonnée et que la preuve de cet assaisonnement puisse être faite d'une manière quelconque. Le défendeur au principal estime au contraire que la simple addition de sel et de poivre n'est pas un «assaisonnement» au sens courant du terme.

Le Finanzgericht Düsseldorf a estimé que le litige soulevait des problèmes d'interprétation du droit communautaire et a, par ordonnance du 14 juin 1982, décidé, en application de l'article 177 du traité CEE, de surseoir à statuer jusqu'à ce que la Cour de justice se soit prononcée, à titre préjudiciel, sur les questions suivantes:

«1) La position tarifaire 16.02 du tarif douanier commun (TDC) doit-elle être interprétée en ce sens qu'elle comprend également la viande à laquelle ont été additionnés du sel et du poivre selon des recettes déterminées, mais dans laquelle le poivre ne peut être décelé qu'au microscope, ou bien la viande ne peut-elle être considérée comme étant une 'autre préparation' que si l'assaisonnement est perceptible au goût?

En cas de réponse affirmative à la deuxième branche de la question:

2) D'après quels critères doit être faite la preuve gustative?»

Dans les motifs de l'ordonnance de renvoi, le Finanzgericht précise qu'il incline à penser que pour être qualifié

d'autre préparation au sens de la position tarifaire 16.02, il suffit que le produit ait effectivement été assaisonné, peu importe que cet assaisonnement puisse être constaté au goût ou non. Il serait, en effet, conforme aux principes généralement admis en matière de classement tarifaire que seul importe l'état objectif du produit au moment de l'importation. Toutefois, la notion «autres préparations» ne serait précisée ni dans le TDC ni dans les notes explicatives y afférentes. La notion «assaisonnement» impliquerait d'ailleurs dans le langage courant un affinement du goût des aliments et de la viande, ce qui veut dire qu'il devrait être perceptible au goût. A l'encontre de cette opinion, on pourrait cependant faire valoir que le goût est un critère subjectif, étant donné que la sensibilité gustative diffère d'un individu à l'autre.

L'ordonnance de renvoi a été enregistrée au greffe de la Cour le 1er juillet 1982.

Conformément à l'article 20 du protocole sur le statut de la Cour, des observations écrites ont été déposées par la société Hans Dinter GmbH, partie demanderesse au principal, représentée par Me U. Feldmann, avocat au barreau de Cologne, et par la Commission des Communautés européennes, représentée par M. R. Wägenbaur, conseiller juridique, et par M. Th. van Rijn, membre de son service juridique, en qualité d'agents.

Sur rapport du juge rapporteur, l'avocat général entendu, la Cour a décidé d'ouvrir la procédure orale sans mesure d'instruction préalable et de renvoyer l'affaire devant la première chambre. Toutefois, elle a demandé à la Commission de s'expliquer sur un argument invoqué par la demanderesse au principal.

II — Résumé des observations écrites déposées devant la cour

La *demanderesse au principal* estime que la notion «autres préparations de viande», au sens de la position tarifaire 16.02 du TDC, doit être interprétée en ce sens qu'elle englobe la simple addition de sel et de poivre à la viande, même en quantités décelables seulement au microscope. A l'appui de cette thèse, elle invoque, en substance, trois arguments.

En premier lieu, la demanderesse observe qu'il résulte de la note accompagnant le chapitre 16 du TDC que les viandes préparées ou conservées par d'autres procédés que ceux prévus au chapitre 2 relèvent de la position 16.02. Il importerait, par conséquent, d'examiner d'abord les procédés auxquels se réfère le chapitre 2. Les termes cités dans ce chapitre seraient notamment: frais, réfrigérés, congelés, salés, en saumure, séchés ou fumés, cuits et cuits à l'eau. En examinant ces termes, la demanderesse est parvenue à la conclusion que les notions utilisées par le chapitre 2 du TDC se bornent en substance, ou bien à qualifier l'*état* d'une marchandise (frais, réfrigéré, congelé, séché), ou bien à mentionner des procédés de *conservation.* Seuls trois véritables procédés de préparation seraient mentionnés, c'est-à-dire le fumage, la cuisson ou la cuisson à l'eau. Or, il en résulterait qu'une préparation au sens de la position tarifaire 16.02 du TDC devrait toujours être présumée lorsqu'une marchandise a été traitée autrement que par fumage, cuisson ou cuisson à l'eau.

Deuxièmement, la demanderesse invoque les termes de la note explicative de la nomenclature de Bruxelles afférente au chapitre 16.02. Une partie de cette note est libellée comme suit:

«Les viandes et abats de toutes sortes, préparés ou conservés par d'autres procédés que ceux prévus au chapitre 2, y compris ceux simplement enrobés de pâte ou de chapelure (panés), truffés ou assaisonnés (de poivre et de sel, par exemple).»

Compte tenu de la note explicative précitée, il importerait peu qu'un assaisonnement ait été fait avec du sel et du poivre puisqu'il suffirait qu'il y ait eu assaisonnement.

Enfin, la demanderesse se réfère aux termes des considérants du règlement n° 3092/76 de la Commission du 17 décembre 1976 relatif à l'application de montants compensatoires monétaires à certains produits du secteur de la viande bovine (JO L 348, p. 18). Le deuxième considérant de ce règlement est libellé comme suit:

«Considérant que le simple assaisonnement des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées ou l'addition d'autres substances a pour effet, aux fins d'application du tarif douanier commun, que les viandes ainsi obtenues sont considérées comme des préparations ou des conserves de viandes; (.)»

Cette rédaction, autant que celle de l'article 1er de ce règlement, démontrerait que pour le législateur communautaire un assaisonnement simple, donc léger, de la marchandise suffit pour que celle-ci soit considérée comme une préparation au sens de la position tarifaire 16.02 du TDC.

La demanderesse observe que la première question comporte — outre le problème de l'interprétation de la notion «autres préparations» — un deuxième aspect. En effet, la juridiction de renvoi voudrait également savoir si la preuve d'un assaisonnement doit être faite à l'aide de critères objectifs (par exemple l'examen au microscope) ou subjectifs (par exemple l'examen gustatif). Selon la demanderesse, seuls des critères de preuve objectifs peuvent être déterminants pour un classement tarifaire. A l'appui de cette conception, elle observe que les principes généralement admis en matière de classement tarifaire se réfèrent exclusivement à l'état objectif d'une marchandise au moment de l'importation. Cela correspondrait d'ailleurs à la jurisprudence constante de la Cour. En outre, la demanderesse estime que l'objectif du droit communautaire est de créer un système juridique uniforme sur le territoire de la Communauté et qu'il serait contraire à cet objectif de se fonder sur une sensibilité gustative subjective. En effet, l'application d'un tel critère aboutirait à un classement tarifaire différent pour la même viande assaisonnée à l'intérieur de la Communauté. Enfin, la demanderesse fait valoir que d'autres formes de «préparation» au sens de la position tarifaire 16.02, mentionnées dans les notes explicatives de Bruxelles, devraient toujours être définies à partir de critères d'appréciation objectifs.

En ce qui concerne la deuxième question, la demanderesse explique qu'à son avis une réponse n'est pas nécessaire compte tenu de la prise en position résumée ci-dessus. En outre, la question telle que posée ne serait guère compréhensible: les consommateurs des États de la Communauté européenne n'ayant pas la coutume de manger de la viande crue, on ne pourrait pas s'imaginer une consommation de la viande de dinde litigieuse dans l'état dans lequel elle se trouve au moment de l'importation. L'application du goût comme critère impliquerait donc en pratique que les autorités douanières seraient obligées de cuire ou de rôtir, par exemple, les échantillons prélevés pour examen. Un tel procédé serait cependant en contradiction avec la règle de classement tarifaire selon laquelle la marchandise doit être

appréciée dans l'état dans lequel elle se trouve au moment de l'importation.

La demanderesse considère également contestable de s'en tenir à la sensibilité gustative particulière de l'agent des douanes chargé du classement tarifaire. Cela aboutirait à une diversité dans le classement tarifaire de la même marchandise par différents bureaux de douane. En effet, il faudrait tenir compte du fait que sur le territoire de la Communauté, les douaniers des différents pays ont une sensibilité gustative différente.

A la lumière des considérations précitées, la demanderesse estime que la preuve gustative du fait qu'une marchandise aurait subi une «autre préparation» au sens de la position tarifaire 16.02 du TDC ne peut être faite que sur une marchandise prête à être consommée. Elle ajoute que, si la preuve gustative devait être retenue par la Cour, la dégustation devrait être faite par un groupe de personnes indépendantes et non susceptibles d'être influencées, représentatives des différentes nations et ethnies de la Communauté. Ainsi le classement tarifaire serait conciliable avec les principes de la sécurité et de la clarté juridiques, selon lesquels les justiciables devraient être toujours en mesure de connaître sans ambiguïté leurs droits et obligations.

La *Commission des Communautés européennes* propose de répondre à la première question de la juridiction nationale que la position 16.02 du TDC doit être interprétée en ce sens que la viande additionnée de sel et de poivre ne peut être considérée comme étant une «autre préparation» que si cette addition constitue un assaisonnement perceptible au goût. A l'appui de cette interprétation, elle invoque, en substance, deux arguments.

En premier lieu, la Commission fait valoir que pour passer du chapitre 2 au chapitre 16 du TDC la viande doit avoir subi une véritable préparation qui modifie l'état du produit. Cette thèse de la Commission découlerait de la distinction entre les positions tarifaires 02.02 et 16.02. En effet, le chapitre 2 comprendrait la viande de volaille comestible, se présentant dans l'état frais, réfrigéré, congelé, salé ou en saumure, séché ou fumé. Les produits ayant subi un traitement plus poussé seraient à considérer comme préparés et devraient être classés dans le chapitre 16. Tel serait le cas s'ils sont transformés en saucisses, par exemple, ou s'ils sont préparés sous des formes non visées au chapitre 2, telles que patés, jus de viande, marinade, etc.

Deuxièmement, la Commission souligne qu'il y aurait une relation directe entre l'assaisonnement et le goût. Même si l'assaisonnement à l'aide de sel et de poivre devait être considéré comme une préparation non admise dans le chapitre 2, la question se poserait de savoir à quel moment on pourrait parler d'un «assaisonnement». Selon la Commission, l'assaisonnement implique dans le langage courant l'addition aux aliments d'épices propres à en relever le goût. En conséquence, l'assaisonnement ou non d'un produit ne pourrait être établi qu'en ayant recours à des critères gustatifs. Il en résulterait que si l'assaisonnement n'est pas perceptible au goût, le produit ne pourrait pas être considéré comme une «autre préparation» au sens de la position tarifaire 16.02 du TDC.

Quant à la deuxième question, la Commission estime que le service des douanes est parfaitement en mesure de déterminer avec une objectivité suffisante si un produit a été assaisonné. En cas de doute, on pourrait toujours faire appel à un expert en la matière. Dès lors, elle propose à la Cour de répondre que la preuve gustative est à établir en tenant compte des possibilités de perception d'un fonctionnaire des douanes moyen.

III — Procédure orale

A l'audience du 13 janvier 1983 la partie requérante au principal, représentée par M^e U. Feldmann, et la Commission des Communautés européennes, représentée par M. R. Wägenbaur, ont été entendus en leurs observations orales.

L'avocat général a présenté ses conclusions à l'audience du 3 février 1983.

En droit

1 Par ordonnance du 14 juin 1982, parvenue à la Cour le 1^er juillet suivant, le Finanzgericht Düsseldorf a posé, en vertu de l'article 177 du traité CEE, deux questions préjudicielles relatives à l'interprétation de la position 16.02 du tarif douanier commun.

2 Le litige au principal concerne la question de savoir si l'importation de certaines viandes de volaille, décrites comme des rôtis de dinde roulés, était passible de l'application de montants compensatoires monétaires. Tel serait le cas si, comme l'a estimé le bureau de douanes compétent, la marchandise importée relevait de la position 02.02 du tarif douanier commun («volailles mortes de basse-cour et leurs abats comestibles ... frais, réfrigérés ou congelés»). La firme importatrice, requérante au principal, a soutenu que le rôti de dinde litigieux relevait de la position 16.02 («autres préparations et conserves de viandes ou d'abats»).

3 D'après les indications fournies par la requérante au principal, la viande de dinde en question était, lors de sa préparation, légèrement assaisonnée d'un mélange de poivre et de sel au cours d'un passage sur un tapis roulant. La Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt (institut technique d'examen et d'enseignement des douanes) a cependant constaté que l'assaisonnement n'était perceptible ni par la voie organoleptique ni par un examen optique, et que des particules du condiment n'étaient discernables qu'au microscope.

4 Estimant que l'interprétation de la notion «autres préparations» au sens de la position 16.02 du tarif douanier commun était douteuse, le Finanzgericht Düsseldorf, saisi du litige, a posé, à titre préjudiciel, les deux questions suivantes à la Cour:

«1) La position tarifaire 16.02 du tarif douanier commun doit-elle être interprétée en ce sens qu'elle comprend également la viande à laquelle ont été additionnés du sel et du poivre selon des recettes déterminées, mais dans laquelle le poivre ne peut être décelé qu'au microscope, ou bien la viande ne peut-elle être considérée comme étant une 'autre préparation» que si l'assaisonnement est perceptible au goût?

2) En cas de réponse affirmative à la deuxième branche de la question: d'après quels critères doit être faite la preuve gustative?»

5 Il résulte des notes sur le chapitre 16 du tarif douanier commun que les viandes préparées ou conservées par d'autres procédés que ceux prévus au chapitre 2 relèvent de la position 16.02.

6 Le chapitre 2 comprend les viandes de volaille qui ont été soumises à des procédés en vue de les conserver. C'est ainsi que ce chapitre se réfère à des viandes réfrigérées, congelées, salées ou en saumure, séchées et fumées. L'assaisonnement de la viande, qui n'a pas un but de conservation, ne figure pas parmi ces procédés.

7 Les notes explicatives du Conseil de coopération douanière concernant la position 16.02 confirment que les viandes assaisonnées, par exemple de poivre et de sel, relèvent de la position 16.02 et non du chapitre 2.

8 La Commission a fait valoir, dans les observations qu'elle a présentées à la Cour, que seul un assaisonnement perceptible au goût pourrait avoir pour effet que les viandes additionnées de sel et de poivre sont à considérer comme «autres préparations» au sens de la position 16.02. En effet, il y aurait une relation directe entre l'assaisonnement et le goût, étant donné que l'assaisonnement implique l'addition aux aliments d'épices propres à en relever le goût.

9 Cette thèse ne saurait être suivie. Le recours à un critère aussi subjectif que le goût aurait pour effet de compromettre l'application uniforme du tarif douanier commun dans l'ensemble de la Communauté. La circonstance que l'assaisonnement a pour but d'affecter le goût de la viande, ne fait pas obstacle à l'utilisation, en cas de besoin, des méthodes usuelles de classification douanière telle l'analyse en laboratoire.

10 Il y a lieu de rappeler, à cet égard, que selon une jurisprudence constante de la Cour le critère décisif pour la classification douanière des marchandises selon le tarif douanier commun doit être recherché, d'une manière générale, dans les caractéristiques et propriétés objectives des produits tels qu'ils sont présentés en vue de leur dédouanement.

11 Dès lors, il y a lieu de répondre à la première question que la position 16.02 du tarif douanier commun doit être interprétée en ce sens qu'elle comprend également la viande de volaille à laquelle ont été additionnés du sel et du poivre, même si le poivre ne peut être décelé qu'au microscope.

12 Il résulte de cette réponse que la deuxième question est devenue sans objet.

Sur les dépens

13 Les frais exposés par la Commission des Communautés européennes, qui a soumis des observations à la Cour, ne peuvent faire l'objet de remboursement. La procédure revêtant à l'égard des parties au principal le caractère d'un incident soulevé devant la juridiction nationale, il appartient à celle-ci de statuer sur les dépens.

Par ces motifs,

LA COUR (première chambre),

statuant sur les questions à elle soumises par le Finanzgericht Düsseldorf, par ordonnance du 14 juin 1982, dit pour droit:

La position 16.02 du tarif douanier commun doit être interprétée en ce sens qu'elle comprend également la viande de volaille à laquelle ont été additionnés du sel et du poivre, même si le poivre ne peut être décelé qu'au microscope.

O'Keeffe Bosco Koopmans

Ainsi prononcé en audience publique à Luxembourg, le 17 mars 1983.

Le greffier

P. Heim

Le président de la première chambre

A. O'Keeffe

CONCLUSIONS DE L'AVOCAT GÉNÉRAL M. G. FEDERICO MANCINI PRÉSENTÉES LE 3 FÉVRIER 1983 [1]

Monsieur le Président,
Messieurs les Juges,

1. Les questions préjudicielles qui vous sont posées dans cette affaire concernent la signification de l'expression «autres préparations» de viandes contenue dans la position tarifaire 16.02 du tarif douanier commun. Le Finanzgericht de Düsseldorf demande que vous précisiez la portée de ces termes pour pouvoir résoudre un litige entre un bureau de douane de la république fédérale d'Allemagne et la société Dinter dont le siège est à Hambourg.

Cette société importe de France des escalopes et rôtis de dinde roulés congelés. Durant le processus de préparation, ces viandes passent sur un ruban transporteur et sont saupoudrées d'un mélange de sel et de poivre, de manière à pouvoir être vendues comme prêtes à cuire. Selon la société Dinter, les viandes ainsi préparées doivent être considérées comme «assaisonnées»; elles entrent donc dans la notion d'«autres préparations» et, lors de leur mise en libre pratique, elles doivent être classées sous la position 16.02 du tarif douanier commun. Dans un premier temps, le bureau principal des douanes de Cologne-Deutz a admis cette thèse, en prélevant en conséquence la taxe prévue sur le chiffre d'affaires à l'importation. Toutefois, il a fait prélever plusieurs échantillons de la marchandise importée dont une partie a été examinée par la «Zolltechnische Prüf- und Lehranstalt» (Institut technique d'examen et d'enseignement des douanes) de Cologne. La conclusion à laquelle ce dernier est parvenu a été que «l'assaisonnement n'est perceptible ni par la voie

1 — Traduit de l'italien.