ARRÊT DE LA COUR (TROISIÈME CHAMBRE)
DU 5 MAI 1983 [1]

Administration des impôts contre Guy Soler (demande de décision préjudicielle, formée par la Cour de cassation de Paris)

«Vin nouveau encore en fermentation — définition»

Affaire 80/82

Sommaire

Agriculture — Organisation commune des marchés — Vin — Vin séparé de ses lies — Notion

(Règlement du Conseil n° 816/70, annexe II, point 8, tel que remplacé par le règlement n° 337/79, annexe II, point 9)

Un vin qui contient un pourcentage de lies qui serait nettement inférieur au pourcentage moyen de lies obtenu au premier soutirage peut être considéré comme séparé de ses lies au sens du règlement n° 816/70, annexe II, point 8, portant organisation commune du marché viti-vinicole. Il appartient au juge national d'apprécier le pourcentage en question selon les traditions viticoles propres au vin concerné.

Dans l'affaire 80/82,

ayant pour objet une demande de décision préjudicielle adressée à la Cour, en application de l'article 177 du traité CEE par la Cour de cassation de Paris et tendant à obtenir dans le litige pendant devant cette juridiction entre

ADMINISTRATION DES IMPÔTS, partie civile,

et

GUY SOLER

1 — Langue de procédure: le français.

une décision préjudicielle sur l'interprétation de la notion de «vin nouveau encore en fermentation» à l'annexe II du règlement n° 816/70 du Conseil du 28 avril 1970 portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole (JO L 99, p. 1),

LA COUR (troisième chambre),

composée de MM. U. Everling, président de chambre, Mackenzie Stuart et Y. Galmot, juges,

avocat général: M. P. Verloren van Themaat
greffier: M. J. A. Pompe, greffier adjoint

rend le présent

ARRÊT

En fait

I — Faits et procédure écrite

1. Le prévenu, dans la procédure au principal, est poursuivi pour avoir détenu en vue de la vente, sous le nom de vin, un produit ne répondant pas à la définition légale de cette boisson. Un tel délit est prévu par l'article 4 de la loi française du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.

Selon le ministère public, partie poursuivante, ce vin aurait présenté les caractéristiques d'un «vin nouveau encore en fermentation» et n'aurait à ce titre pas été apte à la consommation.

2. La notion de «vin nouveau encore en fermentation» fait l'objet d'une définition à l'annexe II du règlement n° 816/70 du Conseil, selon laquelle il s'agit de vin «dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies» (voir aussi point 9 de l'annexe II du règlement (CEE) n° 337/79 du 5. 2. 1979, portant organisation commune du marché viti-vinicole, JO L 54, p. 1). Cette définition est reprise à l'article 2, paragraphe 2, du décret de la République française 72-309 du 21 avril 1972.

Le «vin nouveau encore en fermentation» ne figure pas, en application de l'article 27, paragraphe 2, du règlement n°

816/70 (article 48, paragraphe 2, du règlement n° 337/79), au titre des produits relevant de la position 22.05 du tarif douanier commun, parmi ceux qui peuvent être offerts ou livrés à la consommation humaine directe à l'intérieur de la Communauté.

3. Une expertise judiciaire fut en conséquence ordonnée. Celle-ci concluait que le vin avait été séparé de ses lies «car le pourcentage trouvé est tout à fait normal . . .». Sur base de ces conclusions, le tribunal correctionnel a prononcé la relaxe du prévenu et a débouté de leurs demandes les parties civiles, la Fédération nationale des producteurs de vins de table et l'Administration des impôts en ce qui concerne les infractions fiscales.

Saisie en appel par les parties civiles, la Cour de Montpellier a confirmé ce jugement, au motif que le pourcentage de lies — compris entre 0,35 et 0,40 pour cent — est, selon les experts, insignifiant et qu'en conséquence le vin incriminé peut être considéré comme ayant été séparé de ses lies.

4. La Cour de cassation de France, saisie d'un pourvoi contre cet arrêt, a constaté:

«qu'aux termes des règlements (CEE) du Conseil, n° 816/70, annexe II, point 8, et n° 337/79, annexe II, point 9, est défini comme 'vin nouveau encore en fermentation', le vin 'dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies'; qu'au regard de ces textes, il y a lieu, en application de l'article 177 du traité de Rome, de demander à la Cour de justice des Communautés européennes, à titre préjudiciel, si le juge national est autorisé à considérer comme séparé de ses lies un vin qui contient un pourcentage de lies compris entre 0,35 à 0,40 pour cent au motif qu'à dires d'experts, un tel pourcentage serait insignifiant».

Par arrêt du 4 janvier 1982, elle a sursis à statuer et a demandé à la Cour de justice de se prononcer sur la question ci-dessus posée.

5. L'arrêt de renvoi a été enregistré au greffe de la Cour le 1er mars 1982.

Conformément à l'article 20 du statut de la Cour, des observations écrites ont été déposées par M. Soler, prévenu au principal, représenté par Me Jean Imbach, avocat au barreau de Strasbourg, par le gouvernement français, représenté par M. Jean-Claude Prevel, secrétaire général au comité interministériel pour les questions de coopération économique européenne, et par la Commission des Communautés européennes, représentée par M. Jean-Claude Séché, conseiller juridique.

Sur rapport du juge rapporteur, l'avocat général entendu, la Cour a décidé d'ouvrir la procédure orale sans mesure d'instruction préalable.

Par ordonnance du 2 février 1983, rendue en application de l'article 95, paragraphes 1 et 2, du règlement de procédure, la Cour a décidé de renvoyer l'affaire devant la troisième chambre.

II — Observations écrites déposées devant la Cour

A — Le prévenu au principal, *M. Soler*, fait observer que tout vin de table apte à la consommation peut donner lieu à une nouvelle fermentation laquelle entraîne un dépôt de lies fines qui peuvent se déposer au fond des cuves. La définition

donnée par le règlement n° 816/70 ne parlerait pas de refermentation accidentelle d'un vin et n'exclurait donc pas l'existence de lies fines qui pourraient encore se former.

Selon lui, la séparation des lies du vin est effectuée par l'opération de soutirage qui a pour but de séparer du vin clair les lies qui sont au fond du récipient. L'interprétation de l'administration, au contraire, reviendrait à dire que si une refermentation imprévue, si minime soit-elle, se déclenche, après séparation du vin de ses lies, le produit qui était un vin perdrait cette qualité pour redevenir un «vin nouveau en fermentation». Il s'agirait alors d'un vin qui ne serait plus consommable en l'état, et qui ne pourrait circuler ni faire l'objet d'échanges intracommunautaires.

En conséquence, il appartiendrait aux experts œnologues du pays d'origine de se prononcer sur la signification du pourcentage des lies susceptibles d'être décelées.

Ceci aurait été confirmé par un arrêt de la Cour de cassation de France du 11 janvier 1982, selon lequel il appartiendrait au juge du fond d'apprécier de façon souveraine et sur base des rapports d'experts, si un produit tombe sous la définition communautaire.

Par voie de conséquence, le prévenu propose à la Cour de répondre de la façon suivante à la question posée:

«Que par séparation du vin de ses lies, il faut comprendre l'opération de soutirage à laquelle on ne procède que lorsque la fermentation est terminée, et que dès lors le produit a la qualification de vin.

Que les lies fines qui peuvent se produire après une fermentation, ne peuvent rien enlever à la qualification du produit quelle que soit l'importance des lies fines qui peuvent être détectées ultérieurement.

Qu'il n'appartient pas au juge communautaire de se prononcer sur la signification d'un pourcentage de lies fines, au surplus déclaré insignifiant par l'expert, le pourcentage de lies ne pouvant être pris en considération qu'en fonction du fait de savoir s'il y a eu séparation du vin avec ses lies après fermentation, ou si au contraire, cette séparation par soutirage n'a pas encore été faite, auquel cas, le produit ne pourrait avoir droit qu'à la dénomination prévue par l'annexe II, alinéa 8.»

B — Le *gouvernement français* précise d'abord qu'un directeur régional du «Comptoir agricole français» (dont M. Soler est directeur) aurait déclaré que 1 545 hectolitres de vin rouge auraient été expédiés de Corse jusqu'à Sète, par mer, afin de dégager les caves de vinification du «Comptoir agricole français» à Borgho et de permettre ainsi à celui-ci de continuer à acheter des raisins de la vendange en cours. Il aurait reconnu qu'à leur arrivée à Sète, deux cuves du navire, sur cinq, étaient en fermentation.

Quant à l'expertise judiciaire, celle-ci conclurait que le vin incriminé avait subi une fermentation alcoolique partielle mais qu'il était séparé de ses lies. D'après ce rapport, les échantillons analysés posséderaient des alcools en puissance, respectivement, de 3°73 et 3°75, or les œnologues considéreraient qu'un vin n'a pas achevé sa fermentation tant qu'il ne présente pas un taux d'alcool en puissance inférieur à 0,5 degré. En indiquant que le vin aurait subi une fermentation alcoolique partielle, les experts auraient, d'ailleurs, eux-mêmes reconnu que sa fermentation n'était pas terminée.

Le gouvernement français souhaite donc rappeler que, d'après sa définition, le «vin nouveau encore en fermentation» présente deux caractères cumulatifs:

— le produit n'a pas achevé sa fermentation alcoolique,

— il n'est pas encore séparé de ses lies.

Cette définition serait, de l'avis du gouvernement français, suffisamment claire pour impliquer nécessairement qu'un vin, en fermentation au moment du contrôle et comportant 0,35 % de lies, ne saurait être considéré comme appartenant à la catégorie des vins de table.

C — La *Commission* fait à ce sujet remarquer que le produit litigieux ne pourrait être frappé de l'interdiction d'être offert ou livré à la consommation humaine directe à l'intérieur de la Communauté que si les deux conditions de la définition sont réunies. Selon la Commission, la première condition — à savoir que le vin soit encore en fermentation — aurait été considérée comme établie par la Cour de cassation. La seule question serait donc de savoir si la seconde condition relative à la séparation du vin de ses lies était également remplie.

Quant à cette seconde condition, il serait exclu que la séparation du vin de ses lies puisse être absolue. La décantation d'une bouteille de vieux vin le montrerait bien. Le caractère «insignifiant» du pourcentage pourrait donc être accepté comme suffisant pour admettre que la séparation a eu lieu.

Pour déterminer le caractère «insignifiant» ou non du pourcentage, il conviendrait toutefois de rechercher quel serait le pourcentage se trouvant normalement dans un vin qui n'a pas encore été séparé de ses lies. La seule méthode utilisable à cet égard serait la comparaison de la quantité de lie (0,35-0,40 % en l'espèce) avec celle recueillie lorsqu'il est procédé à un soutirage. Le vin qui n'a pas encore été soutiré serait à considérer comme non séparé des ses lies.

La Commission cite un rapport du professeur Cantarelli duquel il ressortirait qu'un vin non soutiré pourrait contenir un pourcentage de lies liquides variant entre 0,5 et 6 % au premier soutirage, la moyenne se situant au niveau de 4 %. Cet écart important tiendrait essentiellement à des facteurs biologiques tels la variété, l'état de maturation ou le climat.

En l'espèce, le pourcentage de 0,35-0,40 % de lies se situerait en dessous du minimum de 0,5 % de lie liquide obtenue au premier soutirage, ce qui serait de nature à justifier la qualification d'insignifiance donnée par les experts.

Même si le pourcentage de 0,35-0,40 % était exprimé en matières sèches (en non liquides), le pourcentage en lie liquide passerait à 0,70-0,80 % ce qui serait encore largement inférieur au pourcentage moyen de 4 %.

De plus, les vins considérés étaient encore jeunes et auraient donc pu, compte tenu des matières suspendues qu'ils contenaient, donner lieu à une nouvelle formation de lies, dès lors que la fermentation alcoolique reprenait. Une fermentation partielle aurait précisément été constatée à la réception de la cargaison après le transbordement qui avait suivi le transport par mer. Les experts auraient d'autre part affirmé qu'il était possible que les vins n'étaient pas encore en fermentation lors de leur départ du port d'embarquement.

En conclusion, la Commission estime qu'il appartient au juge du fond d'apprécier, dans chaque cas concret, si la séparation des lies a effectivement été opérée dans des conditions correctes. A cet effet, il pourrait, sur la base d'expertises, fonder cette appréciation sur un ensemble de présomptions liées aux circonstances de l'espèce, en particulier à

l'existence d'un premier soutirage, et au pourcentage de lies constaté dans le vin considéré, par rapport au pourcentage que ce vin pourrait avoir, compte tenu de son origine, avant la séparation des ses lies.

A défaut de cette dernière donnée, et compte tenu d'une moyenne de 4 %, un pourcentage de 0,36 - 0,40 % constaté par expert constituerait, en raison de son caractère négligeable, une présomption sur laquelle le juge de fond pourrait raisonnablement se fonder pour considérer que le vin a été séparé de ses lies.

La Commission propose dès lors à la Cour de répondre à la question posée de la façon suivante:

«Un vin qui contient un pourcentage de lies compris entre 0,35 à 0,40 pour cent peut être considéré comme séparé de ses lies, au sens du règlement n° 816/70, annexe II, point 8, (règlement n° 337, annexe II, point 9) portant organisation commune du marché viti-vinicole.

Il n'en serait autrement que s'il était établi que ce pourcentage correspond à celui qui se trouvait à l'origine dans le vin en question.»

III — Réponses aux questions posées par la Cour

A — En réponse aux questions posées par la Cour, le gouvernement français a indiqué que si le soutirage ne permet pas une séparation complète du vin de ses lies, la filtration ou centrifugation permettrait une séparation quasi absolue des lies. Il faudrait à cet égard tenir compte des besoins des consommateurs qui recherchent un vin ne comportant aucun trouble. Après un premier soutirage, il resterait une quantité de lies de vin de 1 à 3 % (par rapport à une quantité de 2 à 4 % avant premier soutirage et de 1 à 2 % après les soutirages qui suivent le premier soutirage).

D'autre part, le pourcentage de lies dans le vin ne pourrait être exprimé en valeur constante, dans la mesure où les lies varient en volume en fonction des divers éléments du milieu.

B — En réponse aux questions posées par la Cour, la Commission indique entre autres:

— que la fermentation alcoolique principale, qui transforme le moût de raisins en vin, donne lieu à une formation très importante de lies;

— qu'il n'est pas exclu qu'une fermentation du «vin de table» puisse se produire lorsque celui-ci contient du sucre et que dans ce cas, elle est toujours accompagnée d'une formation de lies;

— que même en l'absence de fermentation, il peut encore y avoir dans le vin de table formation de lies;

— que la condition de la séparation du vin de ses lies est exigée par les règlements communautaires, car une fermentation du vin de table ne peut jamais être exclue et qu'à défaut de cette condition, la distinction entre le «vin nouveau en fermentation» et le «vin de table» ne pourrait se faire;

— que la constatation faite par le juge national, dans un cas d'espèce déterminé, d'une fermentation partielle dans un vin qui peut être offert à la consommation humaine ne serait, en soi, pas de nature à lui permettre de conclure que le vin en cause «n'a pas été séparé de ses lies»;

— qu'il existe trois méthodes pour déterminer la quantité de lies dans le vin et que chaque méthode donne des résultats différents.

IV — Procédure orale

Le prévenu au principal, M. Soler, représenté par Me Jean Imbach, avocat à Strasbourg, et la Commission, représentée par M. J. C. Séché, agent, assisté de M. Chiappone, en qualité d'expert ont été entendus en leurs observations orales et en leurs réponses à des questions posées par la Cour à l'audience du 25 mars 1983.

L'avocat général a présenté ses conclusions à l'audience du 21 avril 1983.

En droit

1 Par arrêt du 4 janvier 1982 parvenu à la Cour le 1er mars 1982, la Cour de cassation de France a posé, en vertu de l'article 177 du traité CEE, une question préjudicielle relative à l'interprétation de la notion de «vin nouveau encore en fermentation» telle que définie à l'annexe II, point 8, du règlement n° 816/70 du Conseil, du 28 avril 1970, portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole, (JO L 99, p. 1) depuis remplacée par l'annexe II, point 9, du règlement n° 337/79 du Conseil du, 5 février 1979, portant organisation commune du marché viti-vinicole (JO L 54, p. 1).

2 Cette question a été soulevée dans le cadre d'une poursuite pénale pour détention en vue de la vente, sous le nom de vin, d'un produit présentant les caractéristiques d'un «vin nouveau encore en fermentation». Or, le «vin nouveau encore en fermentation» ne figure pas, en application de l'article 27, paragraphe 2, du règlement n° 816/70 (remplacé par l'article 48, paragraphe 2, du règlement n° 337/79), au titre des produits qui peuvent être offerts ou livrés à la consommation humaine directe à l'intérieur de la Communauté.

3 Aux termes tant du règlement du Conseil n° 816/70 que du règlement n° 337/79, un «vin nouveau encore en fermentation» est un vin «dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies». Selon la Cour de cassation, la seule question serait de savoir si le vin en l'espèce pouvait être considéré comme «séparé de ses lies».

4 C'est en vue d'obtenir une interprétation des termes de cette définition que la Cour de cassation a posé à la Cour de justice une question préjudicielle visant à savoir «si le juge national est autorisé à considérer comme séparé de ses lies un vin qui contient un pourcentage de lies compris entre 0,35 et 0,40 pour cent au motif qu'à dires d'experts, un tel pourcentage serait insignifiant».

5 Cette question vise en substance à savoir si un vin qui contient un pourcentage de lies qui serait insignifiant peut être considéré comme séparé de ses lies au sens du règlement n° 816/70, annexe II, point 8, (remplacé par le règlement n° 337/79, annexe II, point 9), portant organisation commune du marché viti-vinicole.

6 Il ressort des observations déposées devant la Cour tant par le gouvernement français que par la Commission et par le prévenu au principal que la quantité de lies qui demeure dans le vin après la «séparation» dépend de nombreux facteurs et ne peut être déterminée de façon abstraite. Ainsi le pourcentage de lies qui subsiste varierait tant en fonction de la méthode utilisée pour la séparation (soutirage, centrifugation ou filtration) que du climat, de la variété ou de l'état de maturation du raisin. De même le pourcentage de lies peut être exprimé en matières liquides ou sèches. Ainsi, le pourcentage de 0,35 à 0,40 % cité par la Cour de cassation doit être nuancé selon qu'il vise des lies liquides ou des lies sèches.

7 Nonobstant les difficultés qui peuvent exister pour fixer un pourcentage précis de lies subsistant après la séparation du vin de ses lies, il est cependant constant que cette séparation ne peut jamais être absolue. Ceci est démontré entre autres par le fait qu'il peut y avoir à tout moment une nouvelle formation de lies même dans un vin apte à la consommation. Cette décantation se produit soit en raison d'une nouvelle fermentation du vin, soit même en l'absence de fermentation.

8 En outre, les résultats d'une étude scientifique citée par la Commission démontrent que le pourcentage de lies mentionné par la Cour de cassation en l'espèce est largement inférieur au pourcentage moyen de lies obtenues au

premier soutirage et est inférieur ou à peu près équivalent (selon qu'il vise des lies liquides ou sèches) au minimum obtenu au premier soutirage.

9 Dès lors, il convient de répondre à la question posée par la Cour de cassation qu'un vin qui contient un pourcentage de lies qui serait nettement inférieur au pourcentage moyen de lies obtenu au premier soutirage peut être considéré comme séparé de ses lies au sens du règlement n° 816/70, annexe II, point 8 (remplacé par le règlement n° 337/79, annexe II, point 9), portant organisation commune du marché viti-vinicole. Il appartient au juge national d'apprécier le pourcentage en question selon les traditions vitocoles propres au vin concerné.

Sur les dépens

10 Les frais exposés par la Commission et le gouvernement de la République française, qui ont soumis des observations à la Cour, ne peuvent faire l'objet d'un 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 (troisième chambre),

statuant sur la question à elle soumise par la Cour de cassation de France, par arrêt du 4 janvier 1982, dit pour droit:

Un vin qui contient un pourcentage de lies qui serait nettement inférieur au pourcentage moyen de lies obtenu au premier soutirage peut être considéré comme séparé de ses lies au sens du règlement n° 816/70, annexe II, point 8 (remplacé par le règlement n° 337/79, annexe II, point

9), portant organisation commune du marché viti-vinicole. Il appartient au juge national d'apprécier le pourcentage en question selon les traditions viticoles propres au vin concerné.

Everling Mackenzie Stuart Galmot

Ainsi prononcé en audience publique à Luxembourg le 5 mai 1983.

Le greffier

par ordre

H. A. Rühl

administrateur principal

Le président de la troisième chambre

U. Everling

CONCLUSIONS DE L'AVOCAT GÉNÉRAL M. PIETER VERLOREN VAN THEMAAT, PRÉSENTÉES LE 21 AVRIL 1983 [1]

Monsieur le Président,
Messieurs les Juges,

1. La question posée

Dans cette affaire, la Cour de cassation de France a déféré la question préjudicielle de savoir:

«si le juge national est autorisé à considérer comme séparé de ses lies un vin qui contient un pourcentage de lies compris entre 0,35 à 0,40 pour cent au motif qu'à dires d'experts, un tel pourcentage serait insignifiant».

2. Le droit communautaire applicable et le déroulement de la procédure nationale

La question est posée en raison du fait que Soler détenait en stock en vue de la vente un vin qui, d'après le service de contrôle français compétent, n'était pas propre à la consommation, étant donné que le produit n'était pas du vin de table mais devait être considéré comme un «vin nouveau encore en fermentation». Ce produit est défini comme suit au point 8 de l'annexe II au règlement n°

1 — Traduit du néerlandais.