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.

organoleptique ni par un examen optique». Cependant, en statuant sur une première réclamation de la société Dinter, le bureau de douanes l'a modifiée. Étant donné l'impossibilité de percevoir l'assaisonnement aux examens organoleptique et optique et du fait que la viande ne dégageait pas d'odeur d'épices, il a admis que des particules d'assaisonnement étaient perceptibles, quoique très faiblement.

Par la suite, une expertise supplémentaire des échantillons restants, effectuée par un conseiller technique à la demande de la société Dinter, a démontré que les escalopes et les rôtis de dinde roulés pouvaient être qualifiés de produit «légèrement assaisonné». En effet, au microscope, des particules d'assaisonnement étaient «clairement discernables en ce qui concerne les escalopes» et «de faiblement à facilement discernables (selon les différents morceaux de viande) en ce qui concerne les viandes roulées». Mais ces résultats n'ont pas modifié la situation. Le bureau de douanes a estimé que la marchandise n'apparaissait pas comme une «autre préparation» aux termes de la position tarifaire 16.02 en affirmant que la simple addition de sel et de poivre ne constitue un assaisonnement que si elle est perceptible au goût. Les viandes de dinde ont donc été classées sous la position tarifaire 02.02 qui se réfère aux «volailles mortes de basse-cour et leurs abats comestibles (à l'exclusion des foies) frais, réfrigérés ou congelés». A la différence de ce qui a lieu pour la position tarifaire 16.02, ce classement implique la perception de montants compensatoires monétaires que le bureau de douane a réclamés à concurrence de 7 141,10 DM.

Cela dit, la société Dinter a introduit une seconde réclamation qui a eu un résultat négatif. Saisie en vue d'annuler la mesure qui s'y rapporte, la quatrième chambre du Finanzgericht de Düsseldorf, par ordonnance du 14 juin 1982, inscrite au rôle le 1er juillet 1982, a sursis à statuer et vous a demandé, sur la base de l'article 177 du traité CEE, de vous prononcer sur deux questions.

2. Dans la première question, la juge allemand vous demande si «la position tarifaire 16.02 du tarif douanier commun doit 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 si la viande ne peut être considérée comme étant une autre préparation que si l'assaisonnement est perceptible au goût».

Cette question en contient en réalité deux: l'une vise à établir ce qu'il faut entendre par «autres préparations» de viande selon la position tarifaire 16.02; l'autre a pour objet de déterminer un critère pour la preuve de l'assaisonnement. Ajoutons que les faits qui sont à l'origine de la question soumise à la Cour suggèrent de considérer également la position tarifaire 02.02. Le juge national — il est vrai — se réfère directement à la seule position 16.02; toutefois, pour résoudre un litige qui implique deux positions tarifaires voisines et susceptibles d'être l'une et l'autre utilisées in abstracto pour le classement d'un certain produit, il peut être nécessaire d'identifier le contenu de l'une par rapport à celui de l'autre.

3. Commençons donc par analyser le contenu des positions tarifaires alternatives. Comme nous l'avons déjà dit, la position tarifaire 16.02 comprend les «autres préparations et conserves de viande ou d'abats». D'autre part, selon la note qui figure au bas du chapitre 16 du tarif douanier commun, sont exclues de ce chapitre les viandes préparées ou conservées, pour autant que cela nous

intéresses ici, selon les procédés prévus par le chapitre 2. Il en résulte que, pour interpréter la position tarifaire 16.02, il est nécessaire de circonscrire négativement son champ d'application, en référence précisément aux procédés de préparation et de conservation mentionnés dans ledit chapitre. En négligeant les observations présentées à la Cour, on peut en revanche faire abstraction des deux procédés visés au chapitre 3 (cuisson et cuisson à l'eau). Ils concernent en effet des préparations non de viandes, mais de poissons, de crustacés et de molusques.

Le chapitre 2 (positions 02.02, 02.03, 02.05, 02.06) comprend les viandes de volaille comestibles, présentées fraîches, (c'est-à-dire à l'état naturel), réfrigérées, congelées, salées, en saumure, séchées ou fumées. Les procédés qu'il prévoit se limitent à qualifier l'état d'un produit (frais, réfrigéré, congelé, sec) ou se réfèrent à des méthodes soit de conservation des marchandises (salées, en saumure) soit de préparation proprement dite (fumage). Sur la base de la note citée au chapitre 16, il n'est donc pas douteux que, lorsque l'on a affaire à une préparation de viandes autre que le fumage, la marchandise doit être considérée comme une «autre préparation» et, en conséquence, classée sous la position tarifaire 16.02. En l'espèce, un mélange de sel et de poivre est ajouté à la viande de dinde: ce qui en fait certainement une préparation autre que celles visées au chapitre 2 du tarif douanier commun. Comme nous venons de le dire, l'addition de sel est prévue par ce chapitre en vue d'une meilleure *conservation* de la marchandise. Dans notre cas, au contraire, le sel est ajouté au titre d'*assaisonnement;* et, à part cela, il n'est pas douteux que l'addition de poivre constitue un «quid novi et pluris» par rapport aux procédés énumérés au chapitre 2.

Cette interprétation, défendue par la demanderesse dans l'affaire principale, résulte d'une comparaison textuelle et, à notre avis, tout à fait correcte, entre les positions tarifaires alternatives. La Commission vous en propose une autre. Elle soutient que, pour classer une marchandise sous la position tarifaire 16.02, le produit doit être soumis à un traitement plus élaboré et de nature à modifier ses caractéristiques objectives. La thèse se fonde, nous semble-t-il, sur une lecture d'ensemble du chapitre 16 et sur l'observation que celui-ci s'occupe, le plus souvent, de viandes «transformées» (par exemple, saucisses, extraits ou jus de viandes). Cette lecture et cette observation sont hâtives. Les marchandises énumérées dans le chapitre 16 comprennent bien les produits transformés auxquels pense la Commission; toutefois, elles incluent également les «autres préparations» de viandes. Comme nous l'avons déjà observé, les viandes «assaisonnées» (par exemple avec l'addition de sel et de poivre) font partie de ces dernières.

4. L'interprétation que nous admettons trouve une première confirmation explicite dans les notes explicatives relatives au chapitre 16, point 2, de la «nomenclature pour la classification des marchandises dans le tarif douanier commun» adoptée le 15 décembre 1950 et mieux connue sous le nom de «nomenclature de Bruxelles». Tous les États membres adhèrent à la convention qui s'y rapporte et le tarif douanier lui-même est calqué sur elle. Les notes auxquelles nous avons fait allusion, rédigées par le conseil de coopération douanière, visent à définir le champ d'application des différentes positions tarifaires. Il est donc opportun de

s'y référer toutes les fois que le classement est incertain: vous-mêmes, du reste, vous avez affirmé dans l'arrêt du 8 décembre 1970, affaire 14/70, Deutsche Bakels, Recueil 1970, p. 1001, qu'à défaut de notes explicatives communautaires, elles constituent un élément important pour l'interprétation du tarif douanier commun.

Lisons alors la note relative à la position tarifaire 16.02. Si ce que nous avons dit est exact, cette dernière inclut «les viandes ou 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)*» (notes relatives au chapitre 16, document NE/NJ 35 — février 1982, p. 110 b, c'est nous qui soulignons). Il semble donc certain que la viande «assaisonnée» doit être classée sous la position tarifaire 16.02 et non pas sous la position 02.02.

La Commission de la Communauté elle-même s'en rend compte de quelque manière. Toutefois, elle n'en tire pas les conséquences évidentes. Au contraire, en admettant l'opinion du bureau de douane allemand, elle cherche à nous persuader que, dans le langage courant, on entend par «assaisonnement» l'addition aux aliments, d'épices destinées à en augmenter la saveur. En somme, cette dernière serait décisive, en ce sens que si l'assaisonnement — qu'il soit ou non identifiable au microscope — est imperceptible au goût, la marchandise ne peut pas être considérée comme «autre préparation» au sens de la position tarifaire 16.02.

Nous nous réservons de prendre position sur le critère gustatif lorsque nous traiterons des méthodes de preuve de l'assaisonnement. Mais dès maintenant, il est impossible de ne pas relever le caractère contradictoire de la thèse que soutient la Commission, du moins si on l'apprécie globalement. Rappelons qu'elle avait affirmé qu'une «autre préparation» existe lorsque, et seulement lorsque, les caractéristiques objectives du produit sont modifiées. Or, on ne comprend pas pourquoi le même avis ne doit pas s'appliquer au produit qui nous intéresse. Insipides ou savoureuses, piquantes ou non, les escalopes et viandes de dinde roulées demeurent des escalopes et des viandes de dinde roulées; en les salant et en les pimentant plus abondamment, on ne les transforme certainement pas en saucisses, en extraits ou en jus de viande. En d'autres termes — et bien entendu aux fins de la classification douanière — la mesure de l'assaisonnement est sans importance. D'autre part, ni le tarif douanier commun ni la nomenclature de Bruxelles ni les notes explicatives ne contiennent de critères spécifiques permettant de déterminer avec exactitude la mesure ou le point à partir duquel le produit doit être considéré comme assaisonné.

5. Un autre élément, qui nous paraît confirmer le bien-fondé de la thèse que nous admettons, peut être tiré du règlement CEE de la Commission 3092/76 (17. 12. 1976) sur l'application des montants compensatoires monétaires à certains produits dans le secteur de la viande bovine (JO L 348, p. 18). Comme la dinde, la viande bovine — fraîche, réfrigérée ou congelée — est classée dans le chapitre 2 du tarif douanier commun et soumise au régime des montants. Au contraire, lorsqu'elle est assaisonnée, elle entre dans le chapitre 16.

Avant que le règlement n'entre en vigueur, les montants compensatoires ne s'appliquaient pas à ce produit — nous entendons la viande «assaisonnée» — ce qui avait pour résultat d'en encourager la préparation afin de tourner la réglementation relative à la viande fraîche. De là, un développement artificiel de ses échanges et un danger évident pour le niveau des prix dans les États membres intéressés. La Commission qui possède un large pouvoir discrétionnaire dans ce secteur a donc fini par l'assujettir au régime de la compensation monétaire. Mais, en uniformisant le traitement tarifaire qui lui est réservé avec celui de la viande fraîche, elle s'est bien gardée de prendre en considération la mesure de l'assaisonnement. En effet, l'article premier du règlement 3092/76 dispose: «Pour les produits frais, réfrigérés ou congelés, autres que les produits hachés, qui relèvent de la sous-position 16.02 B III b) 1 du tarif douanier commun et qui ne sont pas classés au chapitre 2 uniquement en raison de leur *assaisonnement simple (à l'aide de poivre et de sel)* ou en raison de l'addition d'autres substances (huile, légumes, farines, par exemple), les montants compensatoires monétaires applicables à ces produits dans les échanges entre États membres sont ceux applicables aux produits correspondants ni assaisonnés ni additionnés d'autres substances relevant de la sous-position 02.01 A II du tarif douanier commun» (c'est nous qui soulignons).

En réponse à une question formulée par la Cour par lettre du 24 novembre 1982 et visant à connaître si le critère utilisé pour considérer la viande bovine comme «assaisonnée» était applicable également à la viande de dinde, la Commission a énoncé une thèse qui ne nous paraît pas du tout convaincante. En substance, elle distingue entre «simple addition d'assaisonnement» et «assaisonnement léger». Ce n'est que dans le premier cas qu'il y aurait une «autre préparation» au sens du chapitre 16. Mais les termes de la distinction sont incommensurables. Dans le langage de tous les jours, en effet, «simple addition d'assaisonnement» veut dire que l'on ajoute à la viande, peu importe qu'il s'agisse de bœuf ou de dinde, des ingrédients destinés à en augmenter la saveur. Un point c'est tout. La mesure de l'assaisonnement, le fait qu'il est riche ou léger, sont étrangers à l'esprit de celui qui prononce la phrase.

La conclusion est évidente: pour avoir une «autre préparation» selon la position tarifaire 16.02, il suffit qu'un condiment ait été effectivement ajouté à la viande de dinde. Il s'agit — nous n'hésitons pas à l'admettre — d'un résultat peu satisfaisant parce que le système dont on le déduit manque de rationalité et est susceptible de donner lieu à des abus dans l'application des montants compensatoires et à des altérations dans les échanges commerciaux; il serait donc souhaitable que, comme cela s'est produit dans le secteur de la viande bovine, le régime de la compensation soit étendu également à la viande de dinde «assaisonnée». Mais telle est la réalité: «hoc iure utimur» et, selon ce droit, la solution dont nous avons parlé est obligatoire.

6. Le juge de renvoi — nous l'avons rappelé au début — se demande également comment doit être prouvée la présence de l'assaisonnement et, en particulier, si la preuve doit dépendre de critères objectifs ou subjectifs. La réponse nous semble très simple. Pour garantir la certitude du droit — qui se traduit ici par l'intérêt à des méthodes d'appréciation claires, applicables sans difficultés et fondées sur des éléments de contrôle facile — vous avez plusieurs fois

affirmé que le classement des marchandises dans le cadre du tarif douanier commun doit être effectué sur la base de leurs caractéristiques et propriétés objectives, telles qu'elles se présentent au moment du dédouanement (arrêts du 23. 3. 1972, affaire 36/71, Henck, Recueil 1972, p. 187 et suiv.; du 22. 11. 1973, affaire 128/73, Past, Recueil 1973, p. 1277 et suiv.; du 29. 5. 1974, affaire 185/73, König, Recueil 1974, p. 607 et suiv.; du 10. 12. 1975, affaire 53/75, Vandertaelen, Recueil 1975, p. 1647 et suiv.; du 18. 2. 1976, affaires jointes 98 et 99/75, Carstens, Recueil 1976, p. 241 et suiv.; du 16. 10. 1976, affaire 38/76, Industriemetall Luma, Recueil 1976, p. 2027 et suiv.; du 8. 12. 1977, affaire 62/77, Carlsen, Recueil 1977, p. 2343 et suiv.). La rigueur de ce principe n'a été atténuée que dans deux cas: lorsque le produit ne se prête pas, en raison de ses caractéristiques objectives, à être distingué d'un produit différent (ainsi les rennes sauvages qui, une fois abattus, ne peuvent plus être distingués des rennes domestiques: arrêt 12. 12. 1973, affaire 149/73, Witt, Recueil 1973, p. 1587 et suiv.) et lorsque le recours à une méthode subjective est imposé par le tarif douanier commun lui-même (traitement perceptible à l'œil nu: arrêt du 30. 9. 1982, affaire 317/81, Howe & Bainbridge, non encore publié).

Observons encore, qu'en se référant précisément au classement tarifaire des viandes, le tarif douanier commun dans la note complémentaire n 3 au chapitre 2 utilise un critère objectif. Nous nous référons à la notion de «viandes légèrement séchées» ou «légèrement fumées». En principe, rien n'aurait empêché de la fonder sur le goût; par contre, la disposition citée la définit sur la base du rapport entre l'eau et les protéines.

Soutenir, par conséquent, comme le fait la Commission, que la viande dont il s'agit dans notre litige doit être appréciée en fonction du goût est certainement une erreur. L'adoption de ce critère constituerait avant tout une dérogation non motivée à un système qui se fonde sur des méthodes objectives d'appréciation. Il se traduirait ensuite inévitablement — et le traitement fait précisément à la viande de dinde «assaisonnée» par les bureaux de douane allemands le démontre — par une différence inadmissible de classement tarifaire dans le cadre de la Communauté. En effet, comme on le sait depuis la nuit des temps, la réaction au goût est tout ce qu'il y a de plus variable parce que chaque individu a son aptitude gustative générale et une sensibilité particulière en ce qui concerne la perception des épices. Tout bien considéré, nous sommes à l'antithèse des règles communautaires qui dans ce secteur comme dans d'autres visent sans aucun doute à instituer un système uniforme.

Mais il y a plus. En matière de classification douanière vous avez donné la préférence au critère qui apparaît le plus «praticable» (arrêt du 20. 10. 1977, affaire 29/77, Roquette, Recueil 1977, p. 1835). Or, il nous semble évident (et la Commission elle-même l'a admis au cours de la procédure orale) que le classement tarifaire des viandes en question peut être effectué selon des critères objectifs très praticables. Citons les plus évidents: les indications fournies par l'étiquette, qui doivent être présumées véridiques jusqu'à preuve du contraire; et l'analyse chimique ou microscopique par un laboratoire spécialisé.

7. Pour le classement de la viande de dinde «assaisonnée» dans la position tarifaire 16.02, la preuve de l'assaisonnement

doit donc être faite sur la base de critères objectifs et à l'exclusion du recours au goût. Ainsi, la seconde question du Finanzgericht qui, comme on s'en souviendra — visait à déterminer «d'après quels critères la preuve gustative doit être faite» devient implicitement sans objet.

Toutefois, à elle aussi nous consacrerons quelques remarques pour les confirmations qu'il est possible d'en tirer en ce qui concerne le bien-fondé de la méthode objective de la preuve de l'assaisonnement. La Commission soutient que l'administration douanière est parfaitement en mesure d'établir si la marchandise est «assaisonnée» et vous propose d'affirmer que «la preuve gustative doit être fournie, en tenant compte de la possibilité de perception d'un fonctionnaire moyen des douanes».

Or, cette opinion doit être repoussée de la manière la plus nette pour deux ordres de motifs. Nous nous sommes déjà arrêtés sur le premier: la sensiblité gustative est un critère trop dépendant de la géographie, de la physiologie et de l'anthropologie (nous songeons aux habitudes alimentaires) pour être fiable. Comme le prouve le traitement tarifaire allemand auquel nous avons fait allusion il y a un instant, il peut donner des résultats différents à l'intérieur d'un même État membre et il en est certainement ainsi dans l'ensemble de la Communauté. Et ne disons pas que, aux fins d'une classification douanière uniforme, il est possible d'employer le concept de goût «moyen» des citoyens communautaires. Une thèse de ce genre serait absurde; tout comme est absurde ou impraticable en raison de son caractère excessivement compliqué la thèse soutenue subsidiairement par la société Dinter, selon laquelle, en excluant que le douanier moyen y procède, la preuve gustative devrait être confiée à un groupe de personnes indépendantes qui représentent les diverses ethnies de la Communauté.

Second argument. Les citoyens communautaires ont l'habitude, peut être bizarre, mais ancienne et solide, de manger leurs escalopes et leurs viandes de dinde roulées, rôties ou de toute façon cuites. Crus et congelés, tels qu'ils se présentent au dédouanement, ces aliments ne tenteraient pas le plus famélique et le plus rustique d'entre eux. Pour en apprécier la saveur, le douanier moyen dans lequel la Commission place sa confiance se verrait donc obligé de cuire la viande; et cela violerait le principe général en matière de classement tarifaire qui veut que la marchandise soit appréciée en l'état où elle se trouve lorsqu'on la dédouane.

D'ailleurs, récemment, on vous a demandé de recourir à la capacité de perception du douanier moyen ou des experts. Il s'agissait d'interpréter une note du tarif douanier commun concernant des «tissus imprégnés, enduits ou recouverts de dérivés de la cellulose» qui prévoit — nous l'avons déjà dit — le critère de la perception à l'œil nu. Vous avez répondu à cette question que, «si le tarif douanier commun constitue un acte de droit communautaire à interpréter de manière uniforme dans tous les États membres, son application est confiée à ces États». C'est donc à ces derniers qu'il appartient «de désigner les autorités et les personnes appelées à procéder au classement tarifaire des produits ainsi que de décider de la formation des ces personnes en vue de leur permettre d'accomplir cette tâche de manière correcte» (arrêt du 30. 9. 1982, affaire 317/81 citée, attendus n^{os} 16 et 17).

8. En conclusion, nous vous proposons de répondre de la manière suivante à la question d'interprétation formulée par le Finanzgericht de Düsseldorf par ordonnance du 14 juillet 1982, en application de l'article 177 du traité CEE:

La notion «d'autres préparations» de viandes visée à la position tarifaire 16.02 du tarif douanier commun doit être interprétée comme comprenant la viande «assaisonnée», par exemple par l'addition de sel et de poivre; et cela même si la présence des ingrédients employés pour l'assaisonnement n'est perceptible qu'au microscope.