CONCLUSIONS DE L'AVOCAT GÉNÉRAL M. G. FEDERICO MANCINI présentées le 11 décembre 1985 *

Monsieur le Président,
Messieurs les Juges,

1. Par ordonnance du 30 août 1984, la quatrième chambre pénale de l'Oberstes Landesgericht de Bavière vous demande de statuer à titre préjudiciel sur l'interprétation de l'article 36, paragraphe 1, alinéa 1, première phrase, du règlement (CEE) n° 337/79 du Conseil, du 5 février 1979, portant organisation commune du marché viti-vinicole (JO L 54, p. 1).

Le titre IV de cette source, dans lequel figure la règle qui intéresse le juge de renvoi, contient la réglementation de certaines opérations œnologiques. En particulier, les articles 32 et 33 déterminent les moyens et les limites selon lesquels l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins et des autres produits aptes à donner du vin de table peut être effectuée. L'article 34 réglemente ensuite les modalités d'acidification et de désacidification. « Chacune [de ces] opérations — dispose enfin l'article 36 — n'est autorisée que si elle est effectuée en une seule fois lors de la transformation des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou de vin nouveau encore en fermentation, en vin apte à donner du vin de table, ou en vin de table, dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés... » L'alinéa 2 ajoute que « chacune de [ces] opérations doit faire l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes ». En République fédérale d'Allemagne, la violation de ces règles est punie par l'article 67, paragraphe 1, point 1, de la « Weingesetz » (loi sur le vin) (version du 27 août 1982), de trois ans de réclusion au maximum ou d'une amende.

2. M. Hans Röser, ressortissant allemand, possède quelques caves à Kitzingen, localité située, au sens de l'article 32 du règlement (CEE) n° 337/79, dans la zone viticole A. Ici, en septembre 1982, il a enrichi 1 659 litres de moût partiellement fermenté et obtenu avec des raisins récoltés en Italie (zone viticole C II) pour le commercialiser comme « Federweißer ». Cette boisson, qui se vend dans des récipients non scellés dans les semaines qui suivent la vendange, doit être consommée immédiatement; en effet, en continuant le processus de fermentation, elle se transformerait en vin et, lorsqu'elle provient de cépages déterminés, en vin apte à donner du vin de table.

Accusé d'avoir violé les dispositions citées, M. Röser a soutenu devant l'Amtsgericht de Würzburg que l'article 36 doit être interprété littéralement: il ne s'appliquerait que si les produits de base et/ou intermédiaires étaient transformés en vin de table; il ne serait pas applicable lorsque, comme dans le cas du Federweißer, la transformation s'arrête à une phase précédente, selon la destination commerciale du produit que l'on veut obtenir. Le tribunal a relaxé l'accusé (le 27 octobre 1983). Il ne ressort pas clairement du texte de cette règle — a-t-il observé — si elle s'applique seulement aux transformations en vin ou également à la préparation d'une boisson qui, par sa nature, est vendue au consommateur comme produit intermédiaire de la vinification.

* Traduit de l'italien.

Saisi du recours en appel introduit par le ministère public, l'Oberstes Landesgericht de Bavière n'a pas contesté le caractère plausible de l'interprétation suggérée par l'accusé, mais il a déclaré qu'il estimait préférable la thèse contraire, selon laquelle l'article 36 doit s'appliquer abstraction faite du stade de produit intermédiaire ou de produit final par lequel se termine la transformation des raisins. « En tant que moût de raisins partiellement fermenté — affirme, en effet, son ordonnance — le Federweißer pourrait être ultérieurement transformé en vin apte à devenir du vin de table et il serait alors difficile d'établir s'il doit être qualifié de boisson commerciale ou de produit ultérieurement susceptible d'être transformé en vin. L'interprétation restrictive de la règle semble pouvoir être exclue également à la lumière de son objectif qui est, d'une part, de permettre un meilleur contrôle dans les zones de récolte des raisins et, d'autre part, de faire en sorte que la production ait lieu le plus près possible du lieu d'origine ».

Le problème restait donc ouvert. L'Oberstes Landesgericht a donc sursis à statuer et vous a soumis la question suivante: « L'article 36, paragraphe 1, alinéa 1, première phrase, du règlement (CEE) n° 337/79 doit-il être interprété en ce sens que l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel lors de la transformation du moût de raisins partiellement fermenté n'est autorisée que si elle est effectuée dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés, même dans le cas où ce moût est destiné, non pas à être transformé en vin apte à donner du vin de table ou en vin de table, mais à être vendu au consommateur final sous forme de Federweißer? »

3. La Commission des Communautés européennes admet que l'objectif de l'article 36 est de permettre un contrôle efficace sur les opérations d'enrichissement dont la réalisation est, en principe, limitée à la zone de récolte des raisins. Elle reconnaît, même, que si cette limite ne concernait pas également les produits qui restent au stade intermédiaire de la vinification, les fraudes seraient très faciles: il n'y a « aucun dol », pourrait répondre n'importe quel marchand de vin aux inspecteurs qui lui reprocheraient l'enrichissement; « le produit est du Federweißer et n'est pas destiné à devenir du vin de table ».

Néanmoins, la Commission est persuadée que le texte de la règle ne correspond pas à son objectif. En effet, il présente une lacune: il réglemente le cas où l'augmentation du titre alcoométrique a lieu dans le cadre « de la transformation des raisins frais ... en vin apte à donner du vin de table », tandis qu'il ignore le cas où le procédé de transformation s'arrête à une phase intermédiaire pour donner lieu à des boissons du type Federweißer. Or, si le problème n'était que de droit administratif, il serait permis de résoudre la contradiction en privilégiant l'objectif poursuivi par le législateur communautaire. Cependant, l'article 36 est étroitement lié aux lois pénales des États membres dans la mesure où il détermine ou contribue à déterminer les faits qu'elles répriment, et ces lois sont caractérisées par des exigences de certitude telles qu'elles excluent que la règle communautaire puisse être interprétée de manière extensive ou, pire, dans un sens contraire à sa lettre.

Il s'agit donc de corriger cette dernière. La Commission s'est chargée de cette nécessité en présentant au Conseil un projet qui modifie ainsi la règle: « Chacune des opérations mentionnées aux articles 33 et 34 ... n'est autorisée que si elle est effectuée en une seule fois lors de la transformation des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ... en vin apte

à donner du vin de table, en vin de table ou en une *autre boisson destinée à la consommation humaine directe* ... dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés » (c'est nous qui soulignons). A l'avenir, par conséquent, aucun doute ne sera plus possible. *De iure condito*, cependant, on ne peut répondre que négativement au juge allemand: la règle s'applique aux seules opérations de transformation ayant pour objet la production de vin apte à devenir du vin de table ou de vin de table.

4. La thèse de la Commission ne peut pas être admise. Sa prémisse — l'article 36 contient une lacune parce qu'il ne vise pas les transformations qui aboutissent à un produit qui est différent du vin apte à devenir du vin de table — est, comme nous le verrons, erronée. *Ictu oculi*, la conséquence qui en découle semble également inacceptable: l'enrichissement incontrôlé, même temporaire, de substances aptes à devenir du vin de table sur la seule base de leur destination à la consommation directe comme produits intermédiaires. La modification législative que l'institution propose est, enfin, contraire à l'objectif pour lequel le législateur communautaire autorise l'augmentation du titre alcoométrique: faire en sorte qu'à partir des variétés de raisins classées dans le règlement (CEE) n° 337/79, on obtienne un vin de qualité, bon pour la table, et non pas une « autre boisson » quelconque de consommation saisonnière.

Mais procédons par ordre et débarrassons tout d'abord la question de deux équivoques. La première est macroscopique. Le fait que l'article 36 soit rappelé par les lois pénales d'un État membre est tout à fait sans importance pour l'interprétation qui est demandée à la Cour. Évidemment, la Commission ne se souvient pas que, étant « rédigé en termes généraux », l'article 177 « ne fait aucune distinction selon le caractère, pénal ou non, de la procédure nationale dans le cadre de laquelle les questions préjudicielles ont été formulées. L'efficacité du droit communautaire ne saurait varier selon les différents domaines du droit national à l'intérieur desquels il peut faire sentir ses effets » (arrêt du 21 mars 1972, affaire 82/71, Ministère public/SAIL, Rec. 1972, p. 119).

Seconde équivoque. Le Federweißer, *en tant que boisson vineuse de caractère commercial*, n'est pas soumis à la réglementation du règlement (CEE) n° 337/79, qui, effectivement, ne l'énumère pas parmi les produits faisant partie de l'organisation viti-vinicole commune; en revanche, il l'est *en tant que moût de raisins partiellement fermenté*, mais à la condition qu'il soit obtenu à partir de certains raisins aptes à donner des vins de table. En réalité, l'article 48, paragraphe 3, sous b), de ladite source précise que « ... les moûts de raisins partiellement fermentés ... provenant de variétés de vigne non reprises au classement ne peuvent circuler qu'à destination des distilleries ou des vinaigreries. Ces produits peuvent en outre être utilisés pour la consommation familiale du viticulteur ».

5. Ces points une fois clarifiés, examinons la question du juge *a quo*. Comme nous l'avons rappelé au point 2, il veut savoir si, en vertu de l'article 36, l'augmentation du titre alcoométrique du moût de raisins partiellement fermenté ne peut être effectuée que dans la zone de récolte des raisins et cela même si ce moût est destiné à être non pas transformé en vin, mais vendu, tel quel, comme Federweißer.

Arrêtons-nous tout d'abord sur l'aspect territorial ou géographique du problème. A la lumière des conditions et des limites établies par le règlement (CEE) n° 337/79, il nous semble évident que l'augmentation du titre alcoométrique naturel n'est, *par elle-même*, réalisable que dans les régions où la vendange a eu lieu. La raison de ce principe est évidente. Le législateur communautaire a considéré « qu'il peut être nécessaire, certaines années, de permettre l'enrichissement des produits aptes à donner des vins de table; il importe, cependant, tant du point de vue de la qualité que de celui du marché, que cet enrichissement soit soumis à certaines conditions ainsi qu'à certaines limites et ne puisse porter que sur les produits issus de certains cépages et ayant un titre alcoométrique naturel minimal ...; (en outre, puisque) les conditions de production varient assez sensiblement d'une zone viticole de la Communauté à l'autre, il importe de tenir compte de ces variations, notamment en ce qui concerne les modalités de l'enrichissement » (voir considérant 21). En somme, ce qui est protégé, ce sont les fruits de la vigne qui, tout en ayant une vocation naturelle à fournir du vin de table, nécessitent dans les années difficiles un « support alcoolique » déterminé.

L'article 32 réalise fidèlement ces propositions. En effet, il dispose que, pour les produits visés à l'alinéa 1 (raisin frais, moûts, etc.), le titre alcoométrique ne peut être augmenté que si leur degré minimal naturel est, dans la zone A (Allemagne fédérale), de 5 % et, dans la zone C II (Italie), de 8,5 %. L'alinéa 3 ajoute que l'augmentation de ces valeurs ne peut pas dépasser 3,5 % dans la zone A et 2 % dans la zone C. « *En aucun cas* — précise toutefois le paragraphe 6 de l'article 33 —, les opérations [d'enrichissement] ne peuvent avoir pour effet de porter à plus de 11,5 %, dans la zone ... A ..., le titre alcoométrique volumique total [de ces produits] » (c'est nous qui soulignons). Il est alors évident que, pour respecter cette valeur maximale, l'enrichissement doit avoir lieu exclusivement dans la zone de récolte des raisins. En effet, pensons à un viticulteur allemand qui, ayant importé en Allemagne un moût de raisins italien d'une gradation minimale égale à 8,5 %, veut l'enrichir dans ses caves avec du moût concentré: sur la base des valeurs d'augmentation prévues pour la zone A (3,5 %), il pourrait en élever le titre jusqu'à 12 %, dépassant ainsi la limite maximale autorisée par le paragraphe 6 précité, qui — nous le savons — est, pour l'Allemagne, de 11,5 %.

Dans la situation inverse, on aboutirait à un résultat encore plus déconcertant, si un vigneron italien voulait augmenter le titre d'un moût importé d'Allemagne. Sur la base des valeurs que l'article 32 prévoit pour l'Italie (5 % pour le titre minimal et 2 % pour l'augmentation), le procédé serait inutile: en effet, le moût n'atteindrait même pas le titre alcoométrique minimal, qui, pour la zone C II, est de 8,5 %.

Plus encore que le bon sens, ce sont les mathématiques qui imposent notre remarque liminaire — à savoir que l'enrichissement n'est possible que dans la zone où les raisins ont été récoltés. Il ne suffit pas d'objecter à cela que ces limites quantitatives ne s'appliquent pas lorsque le moût partiellement fermenté n'est pas destiné à la transformation en vin de table. En effet, une telle réplique ignorerait la différence qui sépare les *conditions d'enrichissement* (c'est-à-dire celles établies par les articles 32 et 33) et les *conditions auxquelles est soumise l'autorisation* d'effectuer les opérations d'augmentation du titre alcoométrique (qui sont, au contraire, fixées par l'article 36). En réalité,

même en admettant que, dans certains cas, on puisse se passer de l'autorisation, celui qui veut enrichir un moût obtenu à partir de cépages déterminés devra de toute manière respecter les conditions (quantitatives et géographiques) établies à cette fin par les articles 32 et 33.

6. Cette conclusion est décisive à nos fins, mais ne suffit pas à éliminer tous les doutes relatifs à l'application correcte de l'article 36. Nous faisons allusion à la prétendue lacune que la Commission déplore et qui est à la base de la question qui vous est soumise. Dégagée des problèmes de caractère territorial, cette dernière pourrait être ainsi formulée: l'article 36, paragraphe 1, alinéa 1, doit-il être interprété en ce sens que l'augmentation du degré alcoolique d'un moût partiellement fermenté et obtenu à partir des cépages visés à l'article 49 peut être effectuée même si on ne fait pas usage de ce moût pour obtenir du vin apte à donner du vin de table? En termes plus généraux, les produits qui, pour le règlement (CEE) n° 337/79, sont aptes à donner du vin de table peuvent-ils être enrichis, selon les modalités prévues par cette source, même s'ils sont destinés au commerce comme boissons différentes de ce vin? La réponse, semble-t-il, ne peut être que négative.

Voyons pourquoi. L'article 46 établit que, « en ce qui concerne les produits définis aux points 1 à 5 ... de l'annexe II (où, au point 3, figure le moût partiellement fermenté) ... ne sont autorisées que les pratiques et les traitements œnologiques visés au présent règlement ». Des opérations différentes ne sont pas admises et le motif de cette interdiction est simple: « Les pratiques et traitements visés à l'alinéa 1 — dispose en effet le même article — ne peuvent être utilisés qu'afin de permettre une bonne vinification et/ou une bonne conservation des produits concernés. » Mais — et voici le point — que doit-on entendre par *bonne vinification*? Il est certain que, par rapport aux opérations rappelées à l'article 36 et, donc, à l'enrichissement du moût partiellement fermenté, cette notion est déjà déterminée et n'a pas besoin d'autres éclaircissements: elle consiste à transformer les raisins frais, les moûts et les autres produits de la vigne en vin bon pour la table. Les autres destinations possibles, qu'elles soient intermédiaires ou définitives, doivent donc être exclues.

La solution est alors évidente: il résulte de la disposition combinée des articles 46 et 36 que, pour les produits aptes à donner du vin de table, l'augmentation du titre alcoométrique n'est possible que si elle est effectuée aux conditions visées aux articles 32 et 33 et ne peut être autorisée que si on l'utilise, en une seule fois, pour permettre la bonne vinification desdits produits, c'est-à-dire leur transformation en vin apte à donner du vin de table.

Cette conclusion est certainement très rigoureuse; elle est également la seule qui soit à la fois fidèle au texte des règles et aux objectifs de l'organisation viti-vinicole. En outre, elle a le mérite d'être conforme aux objectifs du règlement (CEE) n° 338/79 du Conseil, du 5 février 1979, qui établit des règles particulières pour les vins de qualité produits dans des régions déterminées (JO L 54, p. 48). En effet, l'article 10 de cette source n'autorise les opérations d'enrichissement des produits aptes à donner ces vins que si elles sont effectuées aux conditions prévues à l'article 36 du règlement (CEE) n° 337/79.

7. Pour toutes les considérations qui précèdent, nous vous proposons de répondre de la manière suivante à la question posée par l'Oberstes Landesgericht de Bavière, par ordonnance du 30 août 1984, dans l'affaire pénale contre M. Hans Röser:

« L'article 36, paragraphe 1, alinéa 1, première phrase, du règlement (CEE) n° 337/79 du Conseil, du 5 février 1979, doit être interprété en ce sens que, pour les produits aptes à donner du vin de table et obtenus à partir des cépages visés à l'article 49, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut être effectuée qu'aux conditions établies par les articles 32 et 33 et ne peut être autorisée que si on l'utilise, en une seule fois, lors de la transformation desdits produits en vin apte à devenir du vin de table ou en vin de table, dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés. »