RAPPORT D'AUDIENCE
présenté dans l'affaire C-324/89 *

I — Faits et procédure

A — *Faits et cadre réglementaire*

En 1984, la société Nordgetränke fait mettre en libre pratique dans la Communauté une purée d'abricots en provenance d'Argentine.

Cette purée d'abricots est obtenue par écrasement de la pulpe des fruits sur un tamis et est ensuite chauffée dans un concentrateur sous vide jusqu'à atteindre le point d'ébullition pendant 10 à 30 secondes. Cette opération vise à réduire le volume du produit par évaporation de l'eau qu'il contient, de manière à faciliter son transport. La consistance de la purée est ferme, sa couleur est jaune et son odeur, celle de l'abricot.

Le Hauptzollamt Hamburg-Ericus (ci-après « Hauptzollamt ») a, tout d'abord, classé cette purée sous la position 20.06 du tarif douanier commun [dans sa version du règlement (CEE) n° 3333/83, JO L 313 du 14.11.1983] suivant la déclaration de la société Nordgetränke. Par une décision rectificative du 20 mars 1984, le Hauptzollamt l'a ensuite rangée sous la position 20.05 et a réclamé à la firme Nordgetränke les droits de douane et le prélèvement complémentaires.

La position 20.05 concerne les « purées et pâtes de fruits, confitures, gelées, marmelades, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre », tandis que la position 20.06 vise les « fruits autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'alcool ».

La société Nordgetränke a introduit une réclamation auprès du Hauptzollamt. Celle-ci ayant été rejetée, elle a saisi le Finanzgericht, qui l'a déboutée. Elle s'est alors pourvue en « Revision » devant le Bundesfinanzhof.

Le Bundesfinanzhof doute que la position 20.05 puisse être retenue en l'espèce. Une ébullition serait, en effet, insuffisante pour constituer une cuisson au sens du tarif douanier commun. Ce point de vue s'imposerait d'autant plus que les notes explicatives sur la nomenclature combinée relatives à la position 20.07 actuelle [règlement (CEE) n° 3174/88 de la Commission, du 21 septembre 1988, JO L 298, p. 1], semblable pour l'essentiel à la position 20.05, exigent une cuisson prolongée. Cette position concerne, en effet, les « confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ».

Selon le Bundesfinanzhof, s'il était décidé d'écarter la position 20.05, le produit devrait alors être classé sous la position 20.06 plutôt

* Langue de procédure: l'allemand.

que sous la position 20.07 ou la position 08.10. Ces deux dernières positions couvrent respectivement les « jus de fruits (y compris les moûts de raisins) ou de légumes, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre » et les « fruits, cuits ou non, à l'état congelé, sans addition de sucre ».

B — *Les questions préjudicielles*

L'issue du litige étant directement liée à l'interprétation du tarif douanier commun, le Bundesfinanzhof a, par ordonnance du 7 septembre 1989, décidé de surseoir à statuer et de saisir la Cour de justice, en application de l'article 177 du traité, des questions préjudicielles suivantes:

« 1) Le tarif douanier commun (1984) doit-il être interprété en ce sens qu'une purée d'abricots obtenue par écrasement de la pulpe de fruits sur un tamis, portée au point d'ébullition dans un concentrateur sous vide pendant trente secondes au maximum, doit être considérée comme une purée de fruits obtenue par cuisson relevant de la sous-position tarifaire 20.05 C?

2) En cas de réponse négative à la première question:

l'interprétation du tarif douanier implique-t-elle que les produits décrits doivent être considérés comme des 'fruits autrement préparés ou conservés' relevant de la sous-position tarifaire 20.06 B?

3) En cas de réponse négative à la deuxième question:

de quelle autre position tarifaire ce produit relève-t-il? »

C — *Procédure devant la Cour*

L'ordonnance du Bundesfinanzhof a été enregistrée au greffe de la Cour le 23 octobre 1989.

Conformément à l'article 20 du protocole sur le statut de la Cour de justice des Communautés européennes, des observations écrites ont été déposées le 29 janvier 1990 par la firme Nordgetränke GmbH & Co. KG, demanderesse au principal, représentée par M^e^ Yahnke, et le 26 janvier 1990 par la Commission, représentée par M. J. Sack, membre de son service juridique, en qualité d'agent, et par M^me^ R. Kubicki, fonctionnaire au ministère de la Justice de la République fédérale d'Allemagne et mis à la disposition du service juridique de la Commission dans le cadre des échanges avec les services nationaux.

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

Par ordonnance du 20 septembre 1990, la Cour a décidé, en application de l'article 95, paragraphes 1 et 2, du règlement de procédure, de renvoyer l'affaire devant la première chambre de la Cour.

II — Observations écrites déposées devant la Cour

Selon la société *Nordgetränke*, la purée d'abricots ne relève pas de la position 20.05, mais bien de la position 20.07.

La société Nordgetränke considère, tout d'abord, que la purée d'abricots litigieuse ne correspond pas à la description des produits visés par la position 20.05, telle qu'elle résulte de son libellé. En premier lieu, la technique de la concentration sous vide utilisée en l'espèce ne pourrait pas être assimilée à un procédé de cuisson au sens de cette position: ce procédé impliquerait, en effet, une modification, sous l'action de la chaleur, des substances de base dont se compose le produit dans le but de le rendre directement comestible. Or, dans le présent cas soumis à la Cour, non seulement cette transformation chimique ne se produirait pas, mais encore l'élévation de température viserait uniquement à produire l'évaporation de l'eau contenue dans le fruit de manière à faciliter son transport. En second lieu, la purée de fruits, dès lors qu'elle est simplement réduite, ne serait pas à proprement parler *obtenue* par un procédé de cuisson. Le terme « obtenu » utilisé par la position 20.05 évoquerait, en effet, l'apparition d'un produit nouveau, phénomène qui n'aurait pas lieu en l'espèce.

La société Nordgetränke relève, ensuite, que la purée d'abricots ne présente pas la caractéristique commune aux différents produits — pâtes de fruits, marmelades, gelées, confitures — mentionnés à la position 20.05. Dans ces préparations, les fruits, du fait de l'exposition prolongée à la chaleur, subiraient une transformation chimique telle qu'ils n'auraient plus rien de commun avec le produit de base. Dans le cas de la purée d'abricots, au contraire, il n'y aurait ni exposition prolongée à la chaleur ni modification de la nature chimique du produit.

Selon la société Nordgetränke, l'exigence consistant dans la transformation du produit résulterait, en outre, de la comparaison des positions 20.05 et 20.06 du tarif douanier commun. Sans requérir l'obtention d'un produit nouveau, cette dernière position supposerait, quant à elle, la transformation qualitative des marchandises qu'elle couvre: périssables à l'origine, ces produits devraient avoir acquis, grâce à un traitement thermique, des qualités de conservation.

Par ailleurs, trois règlements s'opposeraient au classement du produit sous la position 20.05: le règlement (CEE) n° 4115/86 du Conseil, du 22 décembre 1986, relatif à l'importation dans la Communauté de produits agricoles originaires de Turquie (JO L 380, p. 16), le règlement (CEE) n° 1910/86 du Conseil, du 16 juin 1986, portant ouverture, répartition et mode de gestion d'un contingent tarifaire communautaire de pulpe d'abricots, de la sous-position ex-20.06 B II c) 1 aa) du tarif douanier commun, originaires de Turquie (JO L 165, p. 4), et le règlement (CEE) n° 802/87 du Conseil, du 16 mars 1987 (JO L 79, p. 16) qui le modifie. Aucun de ces règlements ne rangerait ce produit sous la position 20.05.

Dans ces conditions, pour la société Nordgetränke, c'est sous la position 20.07 que le produit litigieux devrait être classé. Comme les concentrés de jus de fruits visés par cette position, la purée d'abricots serait, en effet, obtenue par pression, puis déshydratation par évaporation, et elle serait utilisée pour la production des jus de fruits.

La société Nordgetränke fait, toutefois, valoir à titre subsidiaire que, si la Cour décidait d'écarter la position 20.07, ce serait alors la position résiduelle 20.06 qui devrait être retenue. La purée d'abricots litigieuse constituerait, en effet, à tout le moins un produit issu de fruits « autrement préparés ou conservés ».

Aussi la société Nordgetränke propose-t-elle à la Cour de répondre aux questions préjudicielles dans les termes suivants:

« 1) Une compote d'abricots obtenue par écrasement de la pulpe de fruits sur un tamis, portée au point d'ébullition dans un concentrateur sous vide pendant trente secondes au maximum, ne doit pas être considérée comme une purée de fruits obtenue par cuisson relevant de la sous-position tarifaire 20.05 C.

2) Le produit décrit ci-dessus doit être considéré comme un concentré relevant de la position tarifaire 20.07.

3) Subsidiairement, le produit décrit ci-dessus doit être considéré comme des 'fruits autrement préparés ou conservés' relevant de la position tarifaire 20.06. »

Selon la *Commission*, la purée de fruits litigieuse doit être classée sous la position 20.05.

La Commission estime, tout d'abord, que le mode de cuisson utilisé dans la préparation litigieuse n'exclut pas le produit de cette position. Le terme « cuisson » n'étant défini par le tarif douanier commun, ni par les notes explicatives sur la nomenclature du conseil de coopération douanière, ni par les notes sur le nouveau système harmonisé, il conviendrait de se référer sur ce point au langage courant. Celui-ci entendrait par « cuisson » tout traitement thermique entraînant l'ébullition. Le procédé utilisé en l'espèce, l'élévation de température par concentration sous vide, serait couvert par cette définition.

La Commission considère, par ailleurs, que la durée de l'ébullition, particulièrement brève en l'espèce, n'est pas de nature à écarter la position 20.05 qui, sur ce point, ne formule aucune exigence. Cette opinion ne serait pas infirmée par le fait que les notes explicatives du conseil de coopération douanière relatives à la position 20.05, version française, et, ensuite, les notes explicatives sur la nomenclature combinée relatives à la position 20.07 actuelle, semblable pour l'essentiel à la position 20.05, requièrent une cuisson prolongée. L'apparition de modes de cuisson très rapides, spécialement par micro-ondes, aurait en effet ôté toute pertinence au facteur temps pour l'application de ce critère et seule importerait encore la question de savoir si le procédé utilisé permet d'obtenir sur le produit à cuire le même effet qu'une cuisson prolongée classique. Tel serait le cas en l'espèce: la concentration sous vide produirait un effet d'évaporation et d'assèchement qui, autrefois, ne pouvait être obtenu que par un processus de cuisson prolongée. A l'appui de cette opinion, la Commission fournit un avis du comité de la nomenclature du tarif douanier commun admettant le classement de la purée de pommes sous la position 20.05. La Commission fait encore valoir à l'encontre du facteur temps que retenir ce critère reviendrait à introduire une différence de classification entre les produits obtenus par

un procédé de cuisson classique et les autres, différence que ne justifierait ni la structure du tarif douanier commun ni le libellé de la position 20.05.

La Commission soutient, en outre, que, pour être classé sous la position 20.05, le produit considéré ne doit pas avoir subi de transformation gustative ou chimique; selon elle, il suffirait que, au terme d'un processus thermique, ce produit présente les propriétés des marchandises — confitures, pâtes, marmelades, purées ou gelées — énumérées dans l'intitulé de cette position. En l'occurrence, le produit obtenu par le procédé de concentration thermique constituerait incontestablement de la purée d'abricots.

De la même manière, le fait que le produit puisse par la suite retrouver son état originel par addition d'eau n'autoriserait pas à écarter la position 20.05. Cette position et, d'une manière générale, l'ensemble du tarif douanier commun n'exigeraient pas, en effet, que l'état du produit et, par conséquent, son classement tarifaire soient irréversibles.

Enfin, selon la Commission, le classement sous la position 20.05 trouverait confirmation dans la règle générale d'interprétation n° 3a du tarif douanier commun, règle selon laquelle « la position la plus spécifique doit avoir priorité sur les positions d'une portée plus générale ».

Dès lors, la Commission propose d'apporter aux questions préjudicielles les réponses suivantes: « il y a lieu d'interpréter le tarif douanier commun, dans la version du règlement (CEE) n° 3333/83 du Conseil, du 4 novembre 1983, en ce sens qu'une purée d'abricots obtenue par écrasement de la pulpe de fruits sur un tamis, portée au point d'ébullition dans un concentrateur sous vide pendant 30 secondes au maximum, doit être considérée comme une purée de fruits obtenue par cuisson relevant de la position tarifaire 20.05 ».

La Commission ajoute, toutefois, à titre subsidiaire que, si cette position n'était pas adoptée, il y aurait lieu de classer le produit sous la position résiduelle 20.06.

R. Joliet
Juge rapporteur