ARRÊT DE LA COUR (quatrième chambre)

10 septembre 2009 *

Dans l'affaire C-366/08,

ayant pour objet une demande de décision préjudicielle au titre de l'article 234 CE, introduite par l'Oberlandesgericht München (Allemagne), par décision du 31 juillet 2008, parvenue à la Cour le 11 août 2008, dans la procédure

Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV

contre

Adolf Darbo AG,

LA COUR (quatrième chambre),

composée de M. K. Lenaerts, président de chambre, MM. T. von Danwitz, E. Juhász, G. Arestis (rapporteur) et J. Malenovský, juges,

* Langue de procédure: l'allemand.

avocat général: M. Y. Bot,
greffier: M. N. Nanchev, administrateur,

vu la procédure écrite et à la suite de l'audience du 20 mai 2009,

considérant les observations présentées:

— pour Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV, par M[e] R. Burkhardt, Rechtsanwalt,

— pour Adolf Darbo AG, par M[e] D. Gorny, Rechtsanwalt,

— pour le gouvernement allemand, par MM. M. Lumma et J. Möller, en qualité d'agents,

— pour le gouvernement français, par M. A. Adam et M[me] R. Loosli-Surrans, en qualité d'agents,

— pour le gouvernement autrichien, par M[me] C. Pesendorfer, en qualité d'agent,

— pour le gouvernement polonais, par M. M. Dowgielewicz, en qualité d'agent,

— pour la Commission des Communautés européennes, par M. F. Erlbacher et M^me^ L. Pignataro-Nolin, en qualité d'agents,

vu la décision prise, l'avocat général entendu, de juger l'affaire sans conclusions,

rend le présent

Arrêt

1 La demande de décision préjudicielle porte sur l'interprétation de l'annexe III, partie A, de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (JO L 61, p. 1), telle que modifiée par la directive 98/72/CE du Parlement européen et du Conseil, du 15 octobre 1998 (JO L 295, p. 18, ci-après la «directive 95/2»), et de l'annexe I, partie II, second alinéa, de la directive 2001/113/CE du Conseil, du 20 décembre 2001, relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO 2002, L 10, p. 67).

2 Cette demande a été présentée dans le cadre d'un litige opposant Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV (ci-après la «ZBW») à Adolf Darbo AG (ci-après «Darbo»), société de droit autrichien, au sujet de l'interdiction faite à cette dernière de commercialiser en Allemagne une confiture extra à laquelle a été ajouté l'agent conservateur sorbate de potassium (E 202) et de l'obligation de rembourser à la ZBW les frais de sa mise en demeure.

Le cadre juridique

La réglementation communautaire

3 Selon le deuxième considérant de la directive 95/2, dans toute réglementation relative aux additifs alimentaires et à leurs conditions d'emploi, il faut tenir compte, en premier lieu, de la nécessité de protéger le consommateur.

4 Le quatrième considérant de cette directive indique que, selon les informations scientifiques et toxicologiques les plus récentes relatives à ces substances, certaines d'entre elles ne devraient être employées que dans certaines denrées alimentaires et dans des conditions d'emploi bien déterminées.

5 Selon l'article 1er de ladite directive, celle-ci est une directive spécifique faisant partie de la directive globale au sens de l'article 3 de la directive 89/107/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO 1989, L 40, p. 27). La directive 95/2 s'applique aux additifs autres que les colorants et les édulcorants et ne s'applique pas aux enzymes, à l'exclusion de celles qui sont mentionnées dans les annexes de cette directive.

6 Conformément à l'article 1er, paragraphe 3, sous a), de ladite directive on entend par «conservateurs», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.

7 Aux termes de l'article 2, paragraphes 1 et 4, de la directive 95/2:

«1. Seules les substances énumérées aux annexes I, III, IV et V peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins visées à l'article 1er, paragraphes 3 et 4.

[…]

4. Les additifs énumérés aux annexes III et IV ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces annexes et dans les conditions qui y sont fixées.

[…]»

8 L'annexe III, partie A, de cette directive vise les conservateurs et les antioxygènes autorisés sous condition, tels que les sorbates, les benzoates et les p-hydroxybenzoates. Le sorbate de potassium peut être ajouté aux denrées alimentaires suivantes:

«[…]

Confitures, gelées, marmelades à faible teneur en sucre ainsi que produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre et autres pâtes à tartiner à base de fruits, *Mermeladas*.

[…]»

9 L'annexe III, partie B, de ladite directive prévoit que l'anhydre sulfureux et divers sulfites peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires suivantes:

«[…]

Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE [du Conseil, du 24 juillet 1979, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons (JO L 205, p. 5), telle que modifiée par la directive 88/593/CEE du Conseil, du 18 novembre 1988 (JO L 318, p. 44, ci-après la «directive 79/693»)] (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite.

[…]»

10 Le cinquième considérant de la directive 79/693 dispose «qu'un nouveau type de produits à teneur réduite en sucres vient d'apparaître sur certains marchés, mais que le développement industriel de ces produits n'est pas encore terminé; qu'il convient dès lors, dans un premier temps, de laisser aux États membres la possibilité d'étendre ou non auxdits produits les notions de confiture, gelée, marmelade ou crème de marrons; […]».

11 Selon l'article 1er de cette directive, celle-ci s'applique, notamment, à la «confiture» et à la «confiture extra».

12 Conformément à l'article 2 de ladite directive, les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que les produits définis à l'annexe I de cette directive ne puissent être commercialisés que s'ils répondent aux définitions et aux règles prévues par ladite directive.

13 Aux termes de l'article 3 de la directive 79/693:

«1. Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y sont définis et dont la teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractomètre, est égale ou supérieure à 60 %.

2. Les États membres peuvent, en outre, autoriser sur leur territoire l'emploi des dénominations figurant à l'annexe I pour désigner les produits qui, tout en étant conformes aux autres dispositions de la présente directive, à l'exception de celles prescrites à l'annexe III partie B, présentent une teneur en matière sèche soluble inférieure à 60 %.

[…]»

14 L'article 7, paragraphe 3, de cette directive prévoit:

«L'étiquetage des produits définis à l'annexe I comporte également les mentions obligatoires suivantes:

[…]

b) la mention 'teneur totale en sucres: … grammes pour 100 grammes', le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 degrés Celsius, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques; […]»

15 L'annexe I de ladite directive établit les définitions des produits finis et, notamment, de la confiture extra et de la confiture:

«[…]

1. confiture extra:

le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et de pulpe:

— soit d'une seule espèce de fruits,

— soit de deux ou plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes deproduit fini n'est pas inférieure à:

450 grammes — en général,

[…]

2. confiture:

le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres ainsi que de pulpe et/ou de purée:

— soit d'une seule espèce de fruits,

— soit de deux ou plusieurs espèces de fruits.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

350 grammes — en général,

[…]»

16 Conformément à l'article 1er de la directive 2001/113, qui a abrogé la directive 79/693 avec effet au 12 juillet 2003, la directive 2001/113 s'applique aux produits définis à l'annexe I de celle-ci, à l'exception des produits destinés à la fabrication des produits de boulangerie fine, de pâtisserie et de biscuiterie.

17 L'annexe I de la directive 2001/113 n'apporte aucun changement substantiel aux définitions des notions de «confitures» et de «confitures extra» données par l'annexe I de la directive 79/693. La partie II de l'annexe I de la directive 2001/113 prévoit en outre:

«Les produits définis à la partie I doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Toutefois, sans préjudice de l'article 5, paragraphe 1, de la directive 2000/13/CE [du Parlement européen et du Conseil, du 20 mars 2000, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JO L 109, p. 29)], les États membres,

pour répondre à certains cas particuliers, peuvent autoriser les dénominations réservées pour les produits définis à la partie I dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 %.»

18 L'article 1er, paragraphe 3, de la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 237, p. 3), dispose:

«3. Aux fins de la présente directive, les expressions 'sans sucres ajoutés' et 'à valeur énergétique réduite' figurant à la colonne III de l'annexe sont définies comme suit:

— 'sans sucres ajoutés': sans aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit utilisée pour son pouvoir édulcorant,

— 'à valeur énergétique réduite': à valeur énergétique réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire.»

La réglementation nationale

La réglementation allemande

19 Aux termes de l'article 6 du code de l'alimentation, des ustensiles et des aliments pour animaux (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs) du 1er septembre 2005, dans sa version du 26 avril 2006 (BGBl. 2006 I, p. 945):

«Interdictions d'additifs alimentaires

1) Il est interdit:

1. lors de la fabrication ou du traitement, à titre professionnel, de denrées alimentaires destinées à être commercialisées:

a) d'employer des additifs alimentaires non autorisés […],

[…]

2. de commercialiser, à titre professionnel, des denrées alimentaires fabriquées ou traitées en violation de l'interdiction établie au point 1 ou qui ne sont pas conformes à

une ordonnance prise sur la base de l'article 7, paragraphe 1, ou paragraphe 2, points 1 ou 5.»

20 Conformément aux listes 1 et 2 figurant à l'annexe 5, partie A, de l'ordonnance sur l'autorisation d'additifs alimentaires à des fins technologiques (Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken) du 29 janvier 1998 (BGBl. 1998 I, p. 230), le sorbate de potassium n'est autorisé que pour «des confitures, gelées et marmelades à faible teneur en sucre et pour des produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre et autres pâtes à tartiner à base de fruits; mermeladas».

21 Selon l'article 4 de l'ordonnance sur les confitures et certains produits similaires (Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse) du 23 octobre 2003 (BGBl. 2003 I, p. 2151), des aliments portant une dénomination figurant à l'annexe I de cette ordonnance, sans pour autant respecter les conditions de fabrication prévues à cette annexe, ne peuvent pas être commercialisés à titre professionnel.

22 L'annexe I, partie I, de ladite ordonnance fixe, conformément à la directive 2001/113, les exigences imposées lors de la fabrication de confitures qualifiées de «confiture extra». La partie II de cette annexe prévoit:

«1. Les produits définis à la partie I doivent avoir une teneur en matière sèche soluble […] égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants conformément à l'ordonnance sur l'autorisation d'additifs.

[…]»

La réglementation autrichienne

23 L'article 3 de l'ordonnance de la ministre de la Santé et des Femmes concernant les confitures, gelées, marmelades et la crème de marrons (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem) de 2004 (BGBl. II, 367/2004) dispose:

«1. Les produits définis à l'article 1er, paragraphe 1, doivent avoir une teneur en matière sèche soluble […] égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits dans lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants. […]

2. Les confitures, gelées et marmelades à faible teneur en sucre doivent avoir une teneur en matière sèche soluble inférieure à 60 % mais d'au moins 45 % […]; leur teneur en fruits doit au moins correspondre aux exigences applicables aux produits de catégorie extra.»

Le litige au principal et les questions préjudicielles

24 Sous la dénomination «confiture extra», Darbo commercialise, tant en emballages de 25 grammes qu'en grands bidons pour la fabrication de pâtisseries fines, des confitures contenant du sorbate de potassium (E 202) et présentant une teneur en sucre, soit en matière sèche soluble, de 58 %.

25 La ZBW, requérante au principal en première instance, a considéré que les confitures en cause n'étaient pas à faible teneur en sucre et a conclu devant le Landgericht München à ce que Darbo s'abstienne de commercialiser en Allemagne lesdites confitures et s'acquitte des frais engagés pour sa mise en demeure.

26 Darbo a conclu au rejet du recours en indiquant que ses confitures présentaient une faible teneur en sucre, de sorte que l'ajout du sorbate de potassium était autorisé par la directive 95/2. Ainsi, selon Darbo, ses confitures étant légalement commercialisées en Autriche, leur commercialisation en Allemagne était également licite.

27 Par jugement du 25 septembre 2007, le Landgericht München a fait droit à la demande de la ZBW. Darbo a alors contesté ce jugement en appel devant l'Oberlandesgericht München.

28 Selon cette juridiction, si l'expression «à faible teneur en sucre», au sens de l'annexe III, partie A, de la directive 95/2, ne comprend pas les confitures qualifiées de «confitures extra», le sorbate de potassium ne pourrait pas être ajouté, en tant que conservateur, auxdites confitures. Dans une telle situation, Darbo n'aurait pas la possibilité de commercialiser ses confitures extra ni en Allemagne ni en Autriche.

29 Si, au contraire, les confitures extra ne sont pas exclues de la définition des «confitures à faible teneur en sucre», l'issue de l'affaire au principal dépendrait des conditions dans lesquelles ces confitures sont considérées comme présentant une faible teneur en sucre. À cet égard, il y aurait lieu de déterminer si une telle expression comprend également des confitures ayant une teneur en matière sèche soluble de 58 %.

30 Dans ces conditions, l'Oberlandesgericht München a décidé de surseoir à statuer et de poser à la Cour les questions préjudicielles suivantes:

«1) L'expression 'confitures à faible teneur en sucre' de l'annexe III, partie A, de la directive 95/2 […] doit-elle être interprétée en ce sens qu'elle comprend également des confitures qualifiées de 'confiture extra'?

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

a) Comment convient-il en outre d'interpréter l'expression 'confitures à faible teneur en sucre' de l'annexe III, partie A, de la directive 95/2 […]?

b) Cette expression doit-elle notamment être interprétée en ce sens qu'elle s'applique également à des confitures qualifiées de 'confitures extra' contenant 58 % de matière sèche soluble?

3) En cas de réponse affirmative aux première et deuxième questions, sous b):

[L'annexe I, partie II, second alinéa] de la directive 2001/113 […] doit-elle être interprétée en ce sens que la dénomination 'confiture extra' peut être autorisée pour des confitures dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 %, lorsque leur qualification de 'confiture' n'est pas soumise à des conditions moins strictes?»

Sur les questions préjudicielles

Sur les première et deuxième questions

31 Par ses deux premières questions, qu'il convient d'examiner ensemble, la juridiction de renvoi demande, en substance, si la notion de «confitures à faible teneur en sucre»,

mentionnée à l'annexe III, partie A, de la directive 95/2, vise les confitures qualifiées de «confitures extra» ayant une teneur en sucre de 58 %.

32 Afin de répondre aux questions posées, il convient de déterminer, premièrement, si la dénomination «confitures», au sens de cette disposition, inclut également les produits qualifiés de «confitures extra».

33 La directive 95/2, en tant que directive spécifique faisant partie de la directive globale au sens de l'article 3 de la directive 89/107, vise l'harmonisation des législations des États membres concernant l'utilisation de certains additifs pouvant être employés dans certaines denrées destinées à l'alimentation humaine.

34 L'annexe III de la directive 95/2 vise les conservateurs et les antioxygènes qui peuvent être autorisés sous condition dans certaines denrées alimentaires. La partie A de cette annexe prévoit, notamment, que le sorbate de potassium ne peut être ajouté qu'aux «confitures, gelées, marmelades à faible teneur en sucre ainsi qu['aux] produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre et autres pâtes à tartiner à base de fruits, *Mermeladas*».

35 Le libellé de cette disposition se réfère à la notion de «confitures à faible teneur en sucre» sans toutefois spécifier si la dénomination «confitures» est utilisée de manière générique de sorte à inclure non seulement les produits qualifiés de «confitures» mais également ceux ayant la mention «confitures extra».

36 La directive 95/2 ne définissant pas la dénomination «confitures», il y a lieu de se référer à la directive 79/693, relative au rapprochement des législations des États membres concernant, notamment, les confitures, et applicable au moment des faits de l'affaire au principal, afin de déterminer si, au regard de cette directive, les produits qualifiés de «confitures extra» peuvent présenter une faible teneur en sucre.

37 Il convient de préciser, à cet égard, que la directive 2001/113, qui a abrogé la directive 79/693, avec effet au 12 juillet 2003, n'a apporté aucun changement substantiel aux définitions des notions de «confitures» et de «confitures extra», prévues par la directive 79/693.

38 L'article 3, paragraphe 1, de la directive 79/693 prévoit que les dénominations figurant à l'annexe I de cette directive sont réservées aux produits qui y sont définis et dont la teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractomètre, est égale ou supérieure à 60 %.

39 En outre, conformément au paragraphe 2, premier alinéa, dudit article 3, les États membres peuvent autoriser sur leur territoire l'emploi des dénominations «confitures» et «confitures extra» pour désigner les produits qui, tout en étant conformes aux autres dispositions de ladite directive, présentent une teneur en matière sèche soluble inférieure à 60 %.

40 Ainsi qu'il ressort du cinquième considérant de la directive 79/693, le législateur communautaire a voulu, par cette exception, laisser aux États membres la possibilité d'étendre ou non aux produits à teneur réduite en sucre les notions figurant à l'annexe I de celle-ci.

41 Par ailleurs, conformément à l'annexe I de cette directive, la confiture est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres ainsi que de pulpe et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits. Cette annexe indique également que la quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini ne peut être inférieure à 350 grammes en général.

42 La confiture extra est, au sens de ladite annexe, le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et de pulpe d'une ou de plusieurs espèces de fruits, à

l'exclusion de certains fruits qui ne peuvent être mélangés. Cette même annexe dispose que la quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini ne doit pas être inférieure à 450 grammes en général.

43 Il résulte de ces définitions que les différences existantes entre ces deux dénominations de «confitures» consistent, fondamentalement, en la concentration et en la quantité de pulpe de fruits utilisée pour leur fabrication.

44 À cet égard, rien dans les dispositions de la directive 79/693 n'indique que les produits qualifiés de «confitures extra» doivent présenter une teneur en sucre supérieure à celle des produits qualifiés de «confitures» ou bien que seuls ces derniers peuvent présenter une faible teneur en sucre.

45 Enfin, s'agissant plus spécifiquement de la directive 95/2, il convient de relever que d'autres dispositions prévues à ses annexes visent distinctement et de manière expresse les produits qualifiés de «confitures» ou de «confitures extra».

46 En effet, l'annexe II de la directive 95/2, qui reprend les denrées alimentaires dans lesquelles un nombre limité d'additifs de l'annexe I de celle-ci peuvent être utilisés, contient deux listes d'additifs distinctes selon qu'il s'agisse des dénominations «confitures» ou «confitures extra», au sens de la directive 79/693.

47 L'annexe III, partie B, de la directive 95/2, concernant l'autorisation sous condition dans certaines denrées alimentaires de l'anhydride sulfureux et des sulfites, vise les «confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite». Cette disposition exclut de manière expresse l'ajout de ces additifs pour les produits qualifiés de «confitures extra».

48 Il s'ensuit que le législateur communautaire, lorsqu'il a établi les listes prévues aux annexes II et III, partie B, de la directive 95/2, afin d'identifier, d'une part, les denrées alimentaires dans lesquelles un nombre limité d'additifs de l'annexe I de cette directive peuvent être utilisés et, d'autre part, les conservateurs et antioxygènes, tels l'anhydride sulfureux et les sulfites, autorisés sous condition, a clairement distingué les dénominations «confitures» et «confitures extra», au sens de la directive 79/693.

49 Or, l'annexe III, partie A, de la directive 95/2 n'autorise l'ajout des conservateurs, tel le sorbate de potassium, qu'aux confitures à faible teneur en sucre, sans indications supplémentaires en ce qui concerne leur qualification.

50 Dans ces conditions, il résulte des considérations qui précèdent que la dénomination «confitures», au sens de l'annexe III, partie A, de la directive 95/2, est utilisée de manière générique et inclut tant les produits qualifiés de «confitures» que ceux ayant la dénomination «confitures extra».

51 Deuxièmement, il convient d'examiner si des confitures extra, telles celles commercialisées par Darbo, dont la teneur en sucre est de 58 %, peuvent être qualifiées de «confitures à faible teneur en sucre», au sens de l'annexe III, partie A, de la directive 95/2.

52 À cet égard, il y a lieu, tout d'abord, de relever que bien que cette disposition ne fournisse aucun seuil en dessous duquel une confiture peut être considérée comme ayant une faible teneur en sucre, une interprétation littérale de cette expression renvoie à une réduction sensible de la teneur en sucre par rapport à une teneur de référence donnée. En effet, ladite disposition introduit l'adjectif «faible» pour qualifier la teneur en sucre requise pour les confitures aux fins d'un tel ajout.

53 Le gouvernement allemand considère dans ses observations écrites que la directive 95/2 utilise de manière parfaitement équivalente les notions «à faible teneur en sucre» et «à valeur énergétique réduite». Ce gouvernement renvoie, par conséquent, à la définition de la notion «à valeur énergétique réduite», au sens de l'article 1er, paragraphe 3, de la directive 94/35, selon laquelle cette notion exige une réduction d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire.

54 À cet égard, il suffit de relever que, conformément aux différentes annexes de la directive 95/2, ces deux notions qualifient des produits différents, à savoir, d'une part, les confitures et, d'autre part, les produits similaires aux confitures. Il s'ensuit que le législateur communautaire n'a pas considéré ces deux notions comme parfaitement équivalentes et que la notion «à faible teneur en sucre» ne suppose pas nécessairement une diminution de 30 % par rapport à une valeur de référence donnée.

55 En tout état de cause, ainsi que la Commission l'a relevé à juste titre lors de l'audience, il ressort d'une interprétation littérale de ces deux notions que celles-ci exigent, aux fins de l'ajout du conservateur sorbate de potassium, une diminution significative de la teneur en sucre des confitures ou de la valeur énergétique des produits similaires à celles-ci.

56 Il convient, ensuite, d'indiquer que, conformément à l'article 1er, paragraphe 3, de la directive 95/2, les conservateurs sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.

57 Selon les critères scientifiques et technologiques sur la base desquels la directive 95/2 a été adoptée, le besoin technologique d'ajouter un conservateur, tel le sorbate de potassium, aux confitures n'apparaît que pour celles qui sont à faible teneur en sucre, la quantité de sucre qu'elles contiennent ne suffisant pas à en assurer leur conservation.

58 Or, selon le deuxième considérant de la directive 95/2, dans toute réglementation relative aux additifs alimentaires et à leurs conditions d'emploi, il y a lieu de tenir compte, en premier lieu, de la nécessité de protéger le consommateur.

59 Ainsi, conformément à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 95/2, seules les substances énumérées aux annexes I, III, IV et V peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins visées à l'article 1er, paragraphes 3 et 4, de cette directive.

60 À cet égard, la Cour a jugé que le besoin technologique est étroitement lié à l'évaluation de ce qui est nécessaire pour la protection de la santé publique. En effet, en l'absence d'un besoin technologique justifiant l'utilisation d'un additif, il n'y a aucune raison de courir le risque sanitaire potentiel résultant de l'autorisation d'utiliser cet additif (voir arrêt du 20 mars 2003, Danemark/Commission, C-3/00, Rec. p. I-2643, point 82).

61 Un tel objectif de protection de la santé publique exige, dès lors, de limiter l'utilisation de ces additifs dans les denrées alimentaires et, notamment, des conservateurs tel le sorbate de potassium, à un besoin technologique particulier. À cet égard, l'annexe III, partie A, de la directive 95/2 exige une diminution significative de la teneur en sucre des confitures afin de couvrir, par l'ajout du sorbate de potassium, un besoin technologique de conservation.

62 En l'espèce, la valeur de référence de la teneur en sucre des confitures ayant été fixée à 60 % par la directive 79/693, des produits qualifiés de «confitures extra», tels que ceux en cause dans l'affaire au principal, dont la teneur en sucre est de 58 %, présentent une teneur en sucre qui n'est que très faiblement réduite par rapport à cette valeur de référence de 60 %.

63 Il y a lieu, enfin, d'ajouter que, ainsi que l'a relevé le gouvernement français lors de l'audience, l'article 7, paragraphe 3, sous b), de la directive 79/693 prévoit que

l'étiquetage des produits définis à l'annexe I de cette directive, dont ceux qualifiés de «confitures» et de «confitures extra», doit comporter la mention obligatoire «teneur totale en sucres: … grammes pour 100 grammes» moyennant une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques.

64 Le législateur communautaire a reconnu ainsi qu'une variation de plus ou moins 3 points par rapport à une valeur de référence de 60 % n'est pas susceptible de modifier significativement la teneur en sucre des produits qualifiés de «confitures» et de «confitures extra». En l'espèce, une confiture extra dont la teneur en sucre est de 58 % reste dans les limites de la tolérance prévue par le législateur communautaire lors de la mention de la teneur en sucre sur l'étiquetage des produits en cause.

65 Il s'ensuit que, eu égard au libellé de l'annexe III, partie A, de la directive 95/2, au besoin technologique requis pour l'ajout des conservateurs ainsi qu'à l'objectif de protection de la santé publique, prévus par cette directive, de telles confitures ne sont pas visées par ladite disposition.

66 Il y a donc lieu de répondre aux première et deuxième questions que la notion de «confitures à faible teneur en sucre», mentionnée à l'annexe III, partie A, de la directive 95/2, vise des confitures qualifiées de «confitures» et de «confitures extra» dont la teneur en sucre est sensiblement réduite par rapport à la valeur de référence de 60 %. Des produits qualifiés de «confitures extra» dont la teneur en sucre est de 58 % ne peuvent être considérés comme ayant une faible teneur en sucre, au sens de cette disposition.

67 Compte tenu de la réponse apportée aux première et deuxième questions, il n'y a pas lieu de répondre à la troisième question posée par la juridiction de renvoi.

Sur les dépens

68 La procédure revêtant, à l'égard des parties au principal, le caractère d'un incident soulevé devant la juridiction de renvoi, il appartient à celle-ci de statuer sur les dépens. Les frais exposés pour soumettre des observations à la Cour, autres que ceux desdites parties, ne peuvent faire l'objet d'un remboursement.

Par ces motifs, la Cour (quatrième chambre) dit pour droit:

La notion de «confitures à faible teneur en sucre», mentionnée à l'annexe III, partie A, de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, telle que modifiée par la directive 98/72/CE du Parlement européen et du Conseil, du 15 octobre 1998, vise des confitures qualifiées de «confitures» et de «confitures extra» dont la teneur en sucre est sensiblement réduite par rapport à la valeur de référence de 60 %. Des produits qualifiés de «confitures extra» dont la teneur en sucre est de 58 % ne peuvent être considérés comme ayant une faible teneur en sucre, au sens de cette disposition.

Signatures