ARRÊT DE LA COUR
DU 15 MAI 1975 [1]

# Melkproduktenmaatschappij G. van den Bergh BV contre Produktschap voor Zuivel (demande de décision préjudicielle, formée par le College van Beroep voor het Bedrijfsleven)

**Affaire 92-74**

Sommaire

*Agriculture — Organisation commune des marchés — Lait écrémé en poudre — Teneur en matières grasses — Notion*
*(Règlement du Conseil nº 986/68, art. 1 c)*

L'expression « teneur en matières grasses » utilisée à l'article 1, sous c), du règlement nº 986/68 doit être interprétée en ce sens qu'elle désigne la teneur en matières grasses de lait écrémé en poudre, y compris les substances lipoïdes telles que les phosphatides, dans la mesure où ces substances lipoïdes ne sont pas extraites en appliquant les méthodes d'analyse couramment utilisées.

Dans l'affaire 92-74

ayant pour objet la demande adressée à la Cour, en application de l'article 177 du traité CEE, par le College van Beroep voor het Bedrijfsleven et tendant à obtenir dans le litige pendant devant ladite juridiction entre

MELKPRODUKTENMAATSCHAPPIJ G. VAN DEN BERGH BV,

et

PRODUKTSCHAP VOOR ZUIVEL,

une décision à titre préjudiciel sur l'interprétation de l'article 1, sous c), du règlement (CEE) nº 986/68 du Conseil, du 15 juillet 1968, établissant les règles générales relatives à l'octroi des aides pour le lait écrémé et le lait écrémé en poudre destiné à l'alimentation du bétail,

1 — Langue de procédure : le néerlandais.

LA COUR,

composée de MM. R. Lecourt, président, Mertens de Wilmars et Mackenzie Stuart (rapporteur), présidents de chambre, A. M. Donner, R. Monaco, P. Pescatore, H. Kutscher, M. Sørensen et O'Keeffe, juges,

avocat général : M. A. Trabucchi
greffier : M. A. Van Houtte

rend le présent

## ARRÊT

## En fait

Attendu que les faits de la cause, le déroulement de la procédure et les observations présentées en vertu de l'article 20 du protocole sur le statut de la Cour de justice de la CEE peuvent être résumés comme suit :

### I — Faits et procédure

La Produktschap voor Zuivel, partie défenderesse au principal, a refusé de verser, à la Melkproduktenmaatschappij G. van den Bergh, l'aide prévue par le règlement CEE n° 986/68 du Conseil, établissant les règles générales relatives à l'octroi des aides pour le lait écrémé et le lait écrémé en poudre destinés à l'alimentation du bétail (JO n° L 169 de 1968, p. 4), pour deux lots de lait en poudre dénaturé, respectivement de 1 850 kg et de 3 600 kg.

Selon la Produktschap, les deux lots avaient une teneur en matières grasses dépassant 1,5 %, pourcentage considéré par le règlement comme teneur maximale admissible en matières grasses.

Le requérant a formé un recours contre la décision de refus devant le College van Beroep voor het Bedrijfsleven.

En raison d'un certain nombre de considérations, le College van Beroep a estimé qu'il fallait se fonder sur les résultats fournis par une analyse des échantillons selon la méthode Röse-Gottlieb.

La partie requérante au principal a soutenu à cet égard que le pourcentage de matières grasses révélé par l'utilisation de la méthode Röse-Gottlieb comprendrait également un certain taux de phosphatides, que ce taux serait égal à 0,165 et qu'il faudrait déduire ce pourcentage pour obtenir la teneur en matières grasses pures du lait en poudre, visée à l'article 1, sous c), du règlement CEE n° 986/68, ce qui signifierait que la teneur en matières grasses serait en l'espèce inférieure à 1,5 %.

L'expert convoqué par le College van Beroep a, dans sa déposition, souligné « qu'un chimiste ne peut pas mettre sur le même pied les matières grasses et les lipoïdes (phosphatides). Du point de vue chimique, les phosphatides sont, en effet, complètement différents des matières grasses. Il existe environ six combinaisons ayant le même comportement chimique. Les matières grasses se composent de glycérol et de trois acides gras, ainsi que d'un autre groupe spécifique encore. Ce groupe spécifique détermine le caractère du phosphatide. »

Le College van Beroep, estimant qu'une question d'interprétation du droit communautaire était soulevée, a posé à la Cour la question suivante :

« L'interprétation correcte de l'article 1, sous c), du règlement (CEE) n° 986/68 du Conseil implique-t-elle que la notion de teneur en matières grasses visée par cette disposition doit être entendue exclusivement dans le sens de teneur du lait en poudre en graisses lactiques proprement dites, et que cette expression ne vise pas également la teneur en autres substances lipoïdes contenues dans le lait en poudre, telles que les phosphatides? »

L'ordonnance de renvoi a été enregistrée au greffe de la Cour le 12 décembre 1974.

La Produktschap voor Zuivel et la Commission des Communautés européennes ont déposé des observations écrites.

Sur rapport du juge rapporteur, l'avocat général entendu, la Cour a décidé de ne pas procéder à des mesures d'instruction préalable.

*Observations écrites*

La *Produktschap voor Zuivel* observe que la méthode d'analyse Röse-Gottlieb a été prescrite par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture des Nations unies et par l'Organisation mondiale de la santé pour estimer la teneur en matières grasses du lait en poudre. Cette méthode serait également reconnue entre autres par la Belgique, le Danemark, la France, l'Angleterre, l'Irlande, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis d'Amérique.

Pour estimer la teneur en matières grasses du lait en poudre selon la méthode Röse-Gottlieb, on tiendrait compte en même temps des graisses lactiques et des substances lipoïdes (phosphatides) ; les substances lipoïdes qui se trouvent dans le lait en poudre seraient considérées comme des graisses lactiques.

La Produktschap conclut que, comme la méthode Röse-Gottlieb est utilisée sur le plan international comme méthode standard pour la détermination de la teneur en matières grasses du lait en poudre, on devrait également entendre par graisses lactiques, sur le plan communautaire, les substances lipoïdes contenues dans le lait en poudre (phosphatides).

La *Commission* rappelle que l'expression « teneur en matières grasses », sans aucune précision, est utilisée dans plusieurs règlements et notamment dans le règlement de base concernant le secteur du lait à propos du prix indicatif du lait entier.

En ce qui concerne le lait entier, l'expression « matières grasses » comprendrait les matières grasses pures et les substances lipoïdes qui constitueraient un ensemble, ce qui serait également le cas pour le lait écrémé dans la mesure où il s'agirait de lait entier imparfaitement écrémé.

En deuxième lieu, la raison d'être de la règle fixant une teneur maximale en matières grasses pour le lait écrémé serait d'éviter qu'un produit laitier faisant l'objet d'une aide à l'élément lipidique ne soit également pris en considération pour l'aide à l'élément protéique. Elle prend pour exemple le babeurre : en tant que sous-produit de la transformation de la crème en beurre, le babeurre bénéficie de l'aide accordée au beurre. En tant que lait écrémé en poudre, le babeurre transformé en poudre pourrait également faire l'objet d'une demande d'aide puisque les deux produits se ressemblent quant à la teneur en matières grasses pures. Or, le babeurre se distingue du lait écrémé en poudre par sa teneur élevée et caractéristique en phosphatides.

En troisième lieu, la Commission estime qu'en fixant la teneur en matières grasses, le législateur aurait tenu compte des méthodes d'analyses couramment utilisées, qui ne font pas de distinction entre les matières grasses pures et les phosphatides.

La Commission conclut que :

« L'expression « teneur en matières grasses » utilisée à l'article 1, sous c), du règlement n° 986/68 doit être interprétée

en ce sens qu'elle désigne la teneur en matières grasses du lait écrémé en poudre, y compris les substances lipoïdes telles que les phosphatides, dans la mesure où ces substances lipoïdes ne peuvent être extraites en appliquant les méthodes d'analyse couramment utilisées ».

*Procédure orale*

Attendu que l'audience publique a eu lieu le 23 avril 1975.

*Me A. Marres, pour Van den Bergh BV,* observe que si on applique la méthode Röse-Gottlieb à un échantillon de lait écrémé en poudre, le résultat comprend également un certain pourcentage de phosphatides. Les phosphatides qui ne sont pas chimiquement des matières grasses, représentent au moins 0,14 %.

Or, le texte communautaire ne parlant que de « matières grasses », il faudrait déduire le pourcentage de phosphatides du résultat pour arriver à un pourcentage plus précis.

Interpréter l'expression « matières grasses » comme incluant les phosphatides non extraits aurait pour effet non seulement le non-octroi de l'aide à la petite proportion de matières grasses qui était présente dans le lait écrémé de Van den Bergh, mais aussi le non-octroi de l'aide à la teneur en protéines qui était importante.

*Me Bobeldijk, pour la Produktschap voor Zuivel,* estime que la question ne serait pas de savoir ce que signifie le terme « matières grasses » pour un chimiste, mais plutôt de savoir ce qu'on entend par ce terme dans le commerce.

Le résultat dérivant de l'application de la méthode Röse-Gottlieb serait censé, dans le commerce, être la teneur en matières grasses contenue dans le lait en poudre.

Si la douane devait encore faire des déductions, ceci pourrait être préjudiciable pour les exportateurs d'autres produits laitiers qui se trouveraient ainsi dans un groupe inférieur au groupe donnant droit à un subside important.

*Me Bourgeois, pour la Commission,* soutient que le législateur communautaire a la possibilité de pouvoir utiliser des termes en renvoyant, quant à leur utilisation, non pas à leur sens chimique, mais au sens qui leur est donné dans l'usage courant du commerce : voir affaire 51-70, *Lütticke/Hauptzollamt Passau* « chocolat » (Recueil 1971, p. 121).

Dans le commerce, les « matières grasses » seraient simplement la teneur telle qu'elle est fixée en fonction de la méthode d'analyse courante.

Dans tous les États membres de la Communauté, sauf en Irlande et au Danemark, la méthode Röse-Gottlieb est couramment utilisée sans pour autant être obligatoire. Au Danemark une méthode moins précise est utilisée, mais si les résultats sont très près de la limite, l'analyse selon la méthode Röse-Gottlieb est recommandée. Les graisses lactiques pures ainsi que les phosphatides non extraits sont considérés comme matières grasses au sens des dispositions communauraires.

Attendu que l'avocat général a présenté ses conclusions à l'audience du 7 mai 1975.

## En droit

1 Attendu que, par arrêt du 10 décembre 1974, parvenu au greffe le 12 du même mois, le College van Beroep voor het Bedrijfsleven a demandé à la Cour, conformément à l'article 177 du traité, de dire si la notion de « teneur en matières grasses » figurant à l'article 1, sous c), du règlement CEE n° 986/68 du Conseil du 15 juillet 1968 (JO n° L 169, p. 4) vise non seulement la

teneur en graisses lactiques pures, mais également la teneur en autres substances lipoïdes contenues dans le lait en poudre telles que les phosphatides ;

2 attendu qu'il ressort du dossier que la société Van den Bergh s'est vu refuser l'aide communautaire pour une quantité de lait écrémé en poudre destinée à l'alimentation du bétail, au motif que ce produit avait une teneur en matières grasses dépassant la limite de 1,5 % selon la méthode d'analyse la plus répandue, sur le plan tant communautaire que mondial, et conforme aux prescriptions de l'organisation pour l'alimentation et l'agriculture des Nations unies et de l'Organisation mondiale de la santé ;

3 que la société soutient que les phosphatides, substances lipoïdes chimiquement différentes des matières grasses pures, ne pouvant pas être extraites selon cette méthode ni selon la plupart des autres méhodes d'analyse, la teneur en matières grasses résultant de cette méthode devrait être corrigée par soustraction de la teneur estimée en phosphatides ;

4 attendu que la notion de teneur en matières grasses est utilisée dans la législation communautaire à propos non seulement de l'aide au lait écrémé, mais également, du prix indicatif du lait entier, du prix d'intervention du beurre et à propos de la plupart des produits relevant de la position 04.04 du tarif douanier commun ;

5 que la teneur minimale ou maximale en matières grasses sert toujours comme critère de base pour permettre aux autorités nationales de vérifier en pratique la classification des produits et sous-produits du secteur laitier ;

6 attendu que le caractère approximatif du critère en question et l'absence d'une disposition communautaire prévoyant une seule méthode d'analyse pour chaque produit indiquent que ce n'est pas la définition des matières grasses lactiques du point de vue chimique qui importe, mais plutôt la praticabilité d'une interprétation pour les autorités nationales dans l'exécution de leur devoir de contrôle ;

7 qu'en pratique, dans tous les États membres, l'expression « teneur en matières grasses » du lait écrémé en poudre indique la teneur telle qu'elle est fixée en fonction de la méthode d'analyse utilisée, sans modification aucune ;

8 qu'une interprétation de l'expression « teneur en matières grasses » ayant pour effet d'obliger des autorités nationales à corriger d'une façon quelconque le résultat de l'analyse, introduirait un élément d'incertitude et ne saurait dès lors être retenue ;

9 attendu que, dans ces circonstances, il y a lieu de répondre au juge national que l'expression « teneur en matières grasses » utilisée à l'article 1, sous c, du règlement 986/68 doit être interprétée en ce sens qu'elle désigne la teneur en

matières grasses du lait écrémé en poudre, y compris les substances lipoïdes telles que les phosphatides, dans la mesure où ces substances lipoïdes ne sont pas extraites en appliquant les méthodes d'analyse couramment utilisées.

Sur les dépens

10 Attendu que les frais exposés par la Commission des Communautés européennes, qui a soumis des observations à la Cour, ne peuvent faire l'objet d'un remboursement ;

11 que 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,

statuant sur la question à elle soumise par le College van Beroep voor het Bedrijfsleven par ordonnance du 10 décembre 1974, dit pour droit :

**L'expression « teneur en matières grasses » utilisée à l'article 1, sous c), du règlement n° 986/68 doit être interprétée en ce sens qu'elle désigne la teneur en matières grasses du lait écrémé en poudre, y compris les substances lipoïdes telles que les phosphatides, dans la mesure où ces substances lipoïdes ne sont pas extraites en appliquant les méthodes d'analyse couramment utilisées.**

Lecourt Mertens de Wilmars Mackenzie Stuart Donner Monaco
Pescatore Kutscher Sørensen O'Keeffe

Ainsi prononcé en audience publique à Luxembourg le 15 mai 1975.

Le greffier
A. Van Houtte

Le président
R. Lecourt