CONCLUSIONS DE L'AVOCAT GÉNÉRAL M. F. G. JACOBS

présentées le 14 janvier 1993 *

Monsieur le Président,
Messieurs les Juges,

1. Dans la présente affaire, le Finanzgericht Hamburg a posé trois questions préjudicielles relatives à la détermination du degré de pureté des sirops en vue du calcul des montants compensatoires monétaires octroyés lors de l'exportation de sucre. Au titre des règlements communautaires applicables, le calcul des montants compensatoires monétaires exige, au préalable, la détermination du degré de pureté des sirops en question, afin de voir si les montants compensatoires monétaires seront accordés en fonction de la teneur effective en sucre du sirop, convertie en saccharose, ou en fonction d'une teneur en saccharose fixée forfaitairement à 73 % du poids à l'état sec.

2. Les questions sur lesquelles la Cour est invitée à statuer à titre préjudiciel, sont les suivantes:

« 1) L'article 13, paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 394/70 doit-il être interprété dans le sens que le pourcentage de pureté des sirops est calculé en divisant la teneur totale en sucre, après multiplication par le coefficient 0,95, par la teneur en matière sèche et en multipliant le résultat par cent?

2) L'article 13, paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 394/70 doit-il être interprété dans le sens que la pureté des sirops de fructose peut être déterminée en mesurant la teneur en fructose et en la mettant en rapport avec la teneur en matière sèche?

3) L'article 13, paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 394/70 doit-il être interprété dans le sens que la pureté des sirops de fructose peut être déterminée en mesurant par le biais de méthodes appropriées la teneur en matière sèche dans la solution invertie et en la mettant en rapport avec la teneur en sucre de la solution invertie? »

3. Ces questions sont posées dans le cadre d'une procédure engagée par la demanderesse, la Firma Süddeutsche Zucker, contre le bureau des douanes défendeur et concernent l'exportation de sirops de fructose de l'Allemagne vers la Belgique. Le sirop exporté par la demanderesse est visé par la sous-position 17.02 D II du tarif douanier commun (« autres sucres et sirops »). En vue de l'octroi de montants compensatoires monétaires relatifs à ces exportations, le défendeur a constaté, pour les sirops en question, des degrés de pureté allant de 92,9 % à 93,9 % de la matière sèche. Pour atteindre ce résultat, le défendeur a converti en saccharose la teneur en sucre, en multipliant la teneur totale en sucre par le coefficient 0,95, avant de diviser ce chiffre par la teneur en matière sèche. La demanderesse

* Langue originale: l'anglais.

n'est pas d'accord avec ce mode de calcul, elle estime au contraire que pour déterminer le degré de pureté des sirops de fructose il ne faut pas réduire la teneur totale en sucre par le biais du coefficient précité. Elle fait valoir que cette réduction entraîne forcément une sous-estimation du degré de pureté des sirops de fructose. En l'espèce, cette sous-estimation a eu pour conséquence que les montants compensatoires monétaires ont été accordés sur le fondement d'une teneur en saccharose fixée forfaitairement à 73 %, plutôt que sur le fondement de la teneur effective en sucre des sirops (convertie en saccharose).

4. Au moment des faits, les montants compensatoires monétaires, visés à l'article 1er du règlement (CEE) n° 974/71 du Conseil, du 12 mai 1971 (JO L 106, p. 1), étaient fixés par le règlement (CEE) n° 1800/83 de la Commission, du 28 juin 1983 (JO L 176, p. 65). Dans l'annexe I de ce règlement, les montants compensatoires monétaires pour le sucre sont fixés par 1 % de teneur en saccharose et par 100 kg net des produits énumérés, dont notamment ceux relevant de la sous-position 17.02 ex D II du tarif douanier commun (« autres sucres et sirops, à l'exclusion du sorbose »). Au titre de la note (4) relative à cette annexe:

« La teneur en saccharose, y compris la teneur en d'autres sucres calculés en saccharose, est déterminée conformément... aux dispositions de l'article 13 du règlement (CEE) n° 394/70 lors d'une exportation. »

5. Pour la suite des développements, il convient d'apporter quelques explications concernant les notions de « teneur en saccharose » et d'« autres sucres convertis en saccharose ». Le saccharose est un sucre de la catégorie des « disaccharides », dont le poids moléculaire est environ le double de celui de « monosaccharides », tels que le fructose ou le glucose. Une solution de saccharose peut être convertie en une solution composée d'un mélange de fructose et de glucose par le biais d'un procédé appelé « inversion ». Lorsque la solution de saccharose est ainsi invertie, chaque molécule de saccharose ($C_{12}H_{22}O_{11}$) se décompose en une molécule de fructose et en une molécule de glucose (chacune: $C_6H_{12}O_6$); la production de fructose et de glucose à partir d'une molécule de saccharose exige cependant la présence d'une molécule d'eau:

$$C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O \rightarrow C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6.$$

6. Il en découle que lorsqu'un sirop de saccharose est inverti en une solution de fructose et de glucose, la teneur en matière sèche de la solution bénéficie d'une augmentation légèrement supérieure à 5 %; l'augmentation de la masse de la matière sèche résulte de la fixation d'une molécule d'eau pour chaque molécule de saccharose convertie en fructose et en glucose. Ce gain de poids est appelé « gain d'inversion ». Inversement, le poids d'une quantité donnée de fructose ou de glucose doit être multiplié par le coefficient 0,95 si on veut calculer le poids équivalent de saccharose. Comme nous l'avons vu précédemment, les montants compensatoires monétaires pour l'exportation de sucre sont calculés en fonction de la teneur en saccharose du produit, y compris la teneur en d'autres sucres « calculés en saccharose ».

7. Pour les besoins de ces calculs, la teneur en saccharose des sirops est, comme nous

l'avons déjà indiqué, déterminée conformément à l'article 13 du règlement (CEE) n° 394/70 de la Commission du 2 mars 1970 concernant les modalités d'application de l'octroi des restitutions à l'exportation de sucre (JO L 50, p. 1, dénommé ci-après « règlement »). Aux termes de l'article 13, paragraphe 1, du règlement:

« ... sans préjudice des dispositions des paragraphes 2 et 3, la teneur en saccharose, augmentée, le cas échéant, de la teneur en d'autres sucres convertis en saccharose, est la teneur totale en sucre qui résulte de l'application de la méthode Lane et Eynon (méthode de réduction cuivre) à la solution invertie selon Clerget-Herzfeld. La teneur totale en sucre constatée selon cette méthode est convertie en saccharose par multiplication avec le coefficient 0,95. »

La « méthode Lane et Eynon », ou « méthode de réduction cuivre », est une méthode uniforme pour la détermination de la teneur en sucre des solutions. Cette méthode ne permet cependant que de déceler la présence de monosaccharides. Par conséquent, avant de pouvoir mesurer de manière précise la teneur en sucre d'un sirop contenant du saccharose, il faut invertir le sirop, c'est-à-dire il faut le transformer en une solution composée uniquement de fructose et de glucose. Comme nous l'avons vu précédemment, le résultat d'une telle inversion est l'augmentation de la masse de sucre que contient la solution. Cependant, d'après la dernière phrase de l'article 13, paragraphe 1, la teneur en sucre qui en résulte est alors convertie en saccharose, par le biais d'une multiplication avec le coefficient 0,95.

8. Nous rappelons que les montants compensatoires monétaires, tout comme les restitutions à l'exportation, sont calculés en fonction de la teneur en saccharose « y compris la teneur en d'autres sucres calculés en saccharose » (voir pour les restitutions à l'exportation, l'article 8 du règlement (CEE) n° 766/68 du Conseil du 18 juin 1968 établissant les règles générales concernant l'octroi des restitutions à l'exportation de sucre, JO L 143, p. 6). Par conséquent, même en présence d'un sirop qui ne bénéficie pas d'un gain d'inversion du fait qu'il ne contient que des monosaccharides, il convient de multiplier la teneur en sucre, telle que déterminée par la méthode de réduction cuivre, par le coefficient 0,95: la teneur totale en sucre du sirop est alors convertie afin d'obtenir la teneur équivalente en saccharose.

9. La disposition qui pose problème en l'espèce est l'article 13, paragraphe 2, du règlement, en vertu duquel:

« Pour les sirops d'une pureté égale ou supérieure à 85 % et inférieure à 94,5 %, la teneur en saccharose, augmentée, le cas échéant, de la teneur en d'autres sucres convertis en saccharose, est fixée forfaitairement à 73 % du poids à l'état sec. Le pourcentage de pureté des sirops est calculé en divisant la teneur totale en sucre par la teneur en matière sèche et en multipliant le résultat par cent. La teneur totale en sucre est déterminée selon la méthode visée au paragraphe 1 et la teneur en matière sèche selon la méthode aréométrique. »

La première des trois questions déférées par le Finanzgericht est celle de savoir si, dans cette disposition, la « méthode visée au paragraphe 1 » inclut la multiplication par le coefficient 0,95 mentionnée dans la dernière phrase du paragraphe 1, ou si on ne fait

référence qu'à la méthode de réduction cuivre appliquée (si nécessaire) à la solution invertie, sans qu'il soit procédé à un tel ajustement. Nous traiterons d'abord ce problème, avant de nous pencher sur les points soulevés par les deuxième et troisième questions déférées.

Sur la première question

10. Lors de la détermination de la pureté d'un sirop, on peut distinguer trois cas de figure: (1) celui des sirops consistant uniquement en disaccharides, tels que le saccharose, (2) celui des sirops consistant uniquement en monosaccharides, tels que le fructose ou le glucose et (3) celui des sirops consistant en un mélange de monosaccharides et de disaccharides. Il convient de noter qu'en fixant le procédé devant être utilisé pour la détermination de la pureté, l'article 13, paragraphe 2, du règlement ne fait pas de distinction expresse entre ces trois cas de figure. Nous rappellerons que dans les premier et troisième cas, l'application de la méthode de réduction cuivre visée à l'article 13, paragraphe 1, exige l'inversion préalable du sirop, entraînant une augmentation de la masse de sucre qu'il contient. Une telle augmentation n'interviendra cependant pas dans le deuxième cas, étant donné que la méthode de réduction cuivre peut y être utilisée sans conversion préalable du saccharose en fructose et en glucose.

11. Si, dans les premier et troisième cas de figure, on mesure la matière sèche du sirop avant de l'invertir et si on utilise le chiffre qui en résulte pour calculer le degré de pureté du sirop, il est évident que le degré de pureté sera surestimé — à moins qu'il ne soit possible d'ajuster le chiffre correspondant à la teneur totale en sucre. Dans le premier cas, la surestimation peut être corrigée en multipliant la teneur totale en sucre, telle que déterminée par la méthode de réduction cuivre, par le coefficient 0,95: en d'autres termes, par l'application de l'intégralité du procédé fixé par l'article 13, paragraphe 1, l'ajustement prévu dans la dernière phrase de ce paragraphe inclus. Il est cependant également évident que l'application d'un tel procédé dans les deuxième et troisième cas entraînera la sous-estimation de la pureté du sirop, étant donné que la quantité de sucre correspondant au fructose ou au glucose contenus dès l'origine dans le sirop fera également l'objet de l'ajustement précité. Ainsi que nous l'avons constaté, une telle sous-estimation peut avoir de sérieuses conséquences pour l'exportateur, étant donné que l'article 13, paragraphe 2, fixe la teneur en saccharose forfaitairement à 73 % du poids lorsqu'il s'agit de sirops pour lesquels on a déterminé un degré de pureté inférieur à 94,5 %.

12. Comme la Commission le suggère dans ses observations écrites, ce problème pourrait être résolu par le biais d'une distinction entre les trois cas de figure. Ainsi, dans le premier cas, l'ajustement s'appliquerait à la teneur totale en sucre, étant donné que l'intégralité du sucre déterminé grâce à la méthode de réduction cuivre proviendra du saccharose inverti. Dans le deuxième cas, il est évident qu'aucun ajustement ne serait nécessaire. Dans le troisième cas, l'ajustement pourrait se faire sur la partie de la teneur totale en sucre correspondant à la partie du sucre dans la solution invertie qui est issue du saccharose. Comme la Commission l'indique, la quantité de saccharose que le sirop contient dès l'origine peut être déterminée par l'application de la méthode de réduction cuivre à des échantillons de sirop prélevés avant et après inversion. Ainsi, si on constate une teneur en sucre de a avant inversion et de ß après inversion, une

partie des monosaccharides de la solution, partie correspondant à la quantité ß — a, doit provenir de la conversion du saccharose en fructose et en glucose. La teneur en saccharose du sirop à l'origine équivaut par conséquent à (ß — a) multiplié par le coefficient 0,95.

13. L'approche proposée par la Commission nous paraît correcte dans son essence. Serait contraire à l'objectif de l'article 13 du règlement, une interprétation de l'article 13, paragraphe 2, qui entraînerait systématiquement des imprécisions dans la détermination de la pureté des sirops, imprécisions qui, dans certains cas, auraient d'ailleurs pour conséquence la fixation forfaitaire de la teneur en saccharose prévue dans la première phrase de ce paragraphe. Le seul problème que présente l'approche proposée par la Commission est que, comme nous l'avons déjà indiqué, les termes de l'article 13, paragraphe 2, ne font aucune distinction entre les cas où un ajustement de la teneur totale en sucre peut s'avérer nécessaire, et les cas où il ne l'est pas du fait que le sirop était, dès l'origine, entièrement composé de fructose ou de glucose. Pareillement, la dernière phrase de l'article 13, paragraphe 1, ne fait aucune distinction de ce type et exige que l'intégralité de la teneur en sucre de la solution invertie soit convertie en saccharose en vue de l'octroi de restitutions à l'exportation ou, le cas échéant, de montants compensatoires monétaires. Ainsi, l'ajustement prévu par cette phrase se fait sur la totalité de la teneur en sucre de la solution invertie et ne se limite pas à la partie de la teneur totale en sucre provenant du saccharose que le sirop contenait à l'origine.

14. Il convient cependant de distinguer entre l'objectif d'un ajustement au prorata dans le cadre de la détermination de la pureté du sirop conformément à l'article 13, paragraphe 2, et l'objectif de l'ajustement prévu dans la dernière phrase de l'article 13, paragraphe 1. Le premier ajustement a pour but de garantir la précision de la détermination de la pureté du sirop. Si la matière sèche du sirop d'origine est déterminée par la biais de la méthode aréométrique prévue par l'article 13, paragraphe 2, alors que la teneur totale en sucre du sirop est mesurée après l'inversion de la solution, il n'aura été tenu aucun compte d'un éventuel gain de poids résultant de l'inversion. Étant donné que, comme nous venons de le voir, la proportion de saccharose que le sirop contenait à l'origine peut être déterminée par l'utilisation de la méthode de réduction cuivre, rien ne peut s'opposer à un ajustement au prorata grâce auquel on peut être sûr que la masse de sucre du sirop avant inversion est comparée à la teneur en matière sèche du même sirop. Quant à l'ajustement prévu dans la dernière phrase de l'article 13, paragraphe 1, son objectif est tout autre. L'ajustement doit se faire sur l'intégralité de la teneur en sucre de la solution invertie, et non seulement sur la part proportionnelle dérivée du saccharose que le sirop contenait à l'origine, car même le fructose et le glucose doivent être convertis en saccharose pour les besoins de l'octroi de montants compensatoires monétaires. Il est par conséquent évident que lorsque l'article 13, paragraphe 2, du règlement évoque « la méthode visée au paragraphe 1 », il s'agit de la méthode de réduction cuivre, telle qu'appliquée à la solution invertie, et non pas de la totalité du procédé de détermination de la teneur en saccharose fixé par l'article 13, paragraphe 1.

15. Nous pensons par conséquent que la Commission a raison de considérer qu'il est nécessaire de procéder à un ajustement au prorata qui tient compte de la présence

éventuelle de monosaccharides dans le sirop d'origine. Comme nous l'avons déjà indiqué, un tel ajustement doit être distingué de celui prévu dans la dernière phrase de l'article 13, paragraphe 1. Cependant, il serait peut-être plus conforme aux termes de l'article 13 de considérer l'ajustement au prorata comme s'appliquant à la teneur en matière sèche plutôt qu'à la teneur totale en sucre. Il découle certes de l'ordonnance de renvoi que la méthode aréométrique prévue à l'article 13, paragraphe 2, ne peut pas être appliquée à un sirop qui a été inverti, la solution étant alors trop diluée, mais il est évident que la méthode peut être appliquée au sirop d'origine et que le résultat peut ensuite être ajusté pour tenir compte de tout gain de poids du sucre résultant de l'inversion.

16. Le calcul prévu à l'article 13, paragraphe 2, se ferait alors de la manière suivante. La proportion de saccharose dans le sirop d'origine est tout d'abord déterminée par l'application de la méthode de réduction cuivre à des échantillons prélevés avant et après inversion, alors que la teneur en matière sèche du sirop d'origine est déterminée par la méthode aréométrique. La teneur totale en sucre de la solution invertie est déterminée sans aucun ajustement tenant compte du gain d'inversion. Enfin, la teneur en matière sèche du sirop inverti est déterminée par un ajustement au prorata tenant compte du gain d'inversion et la teneur totale en sucre est divisée par la teneur en matière sèche. Ainsi, la teneur en matière sèche visée à l'article 13, paragraphe 2, serait celle de la solution invertie et non pas celle du sirop d'origine.

17. Du point de vue pratique, il n'y a aucune différence entre le procédé proposé ci-dessus et celui proposé par la Commission. Une détermination précise du degré de pureté du sirop peut aussi bien être obtenue par la comparaison de la teneur en matière sèche et de la teneur totale en sucre du sirop d'origine que par la comparaison de la teneur en matière sèche et de la teneur totale en sucre de la solution invertie. Nous insistons cependant à nouveau sur le fait que dans aucune de ces hypothèses la dernière phrase de l'article 13, paragraphe 1, n'est applicable: cette phrase a trait à la détermination de la teneur en saccharose, augmentée de la teneur en d'autres sucres convertis en saccharose, et non pas à la détermination préalable de la pureté du sirop.

Sur les deuxième et troisième questions

18. Dans ses deuxième et troisième questions, le Finanzgericht demande, en substance, s'il est possible d'utiliser d'autres méthodes que celles prévues par l'article 13 pour mesurer la teneur totale en sucre ou la teneur en matière sèche du sirop. Il semble qu'une technologie plus avancée, disponible à grande échelle que depuis peu, permette de mesurer directement la teneur en sucre, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une inversion préalable du sirop lorsqu'il s'agit d'un sirop contenant du saccharose. Pareillement, des méthodes plus récentes permettent la mesure directe de la densité et donc de la teneur en matière sèche de la solution invertie. Le Finanzgericht suggère que l'utilisation de ce type de méthodes plus avancées servirait mieux le but de l'article 13.

19. Il est cependant évident que l'article 13 a pour but de définir une méthode uniforme

pour la détermination de la teneur en saccharose du sirop en vue d'assurer un traitement égal de toutes les parties concernées: voir le douzième considérant du règlement. Il en découle que les seuls procédés pouvant être utilisés sont les méthodes uniformes prévues par l'article 13. Bien qu'il puisse apparaître opportun que ces méthodes soient adaptées à la lumière du progrès technique, cela ne peut, à notre avis, se faire que par le biais d'un amendement du règlement. Une adaptation technique du règlement ne peut pas être atteinte par le biais d'une nouvelle interprétation de ces dispositions intégrant des méthodes autres que celles prévues par l'article 13.

20. Nous estimons par conséquent qu'il convient de répondre de la manière suivante aux questions déférées par le Finanzgericht:

1) L'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété dans le sens que la pureté des sirops est déterminée conformément à la procédure suivante:

   (a) la teneur totale en sucre du sirop est mesurée par application de la méthode de réduction cuivre à la solution invertie;

   (b) la teneur en matière sèche de la solution invertie est déterminée par la mesure de la teneur en matière sèche du sirop d'origine au moyen de la méthode aréométrique, et par l'ajustement du résultat ainsi déterminé afin de tenir compte de tout gain de la teneur en matière sèche résultant de l'inversion du sirop;

   (c) la teneur totale en sucre de la solution invertie est divisée par la teneur en matière sèche de la solution invertie.

   Cependant, lorsqu'aucune inversion du sirop n'est nécessaire pour l'application de la méthode de réduction cuivre, la pureté du sirop est calculée en divisant la teneur totale en sucre du sirop par la teneur en matière sèche du sirop.

2) L'article 13 du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété dans le sens qu'aucune méthode autre que la méthode de réduction cuivre ou la méthode aréométrique ne peut être appliquée pour la détermination de la teneur en sucre ou de la teneur en matière sèche du sirop ou de sa solution invertie.