

b) la teneur en matière sèche de la solution invertie est déterminée en mesurant la teneur en matière sèche du sirop d'origine au moyen de la méthode aréométrique et en procédant à un ajustement du résultat ainsi obtenu 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 en multipliant le résultat par cent.

Cependant, lorsque aucune inversion du sirop n'est nécessaire pour l'application de la méthode de réduction cuivre, le pourcentage de pureté du sirop est calculé en divisant la teneur totale en sucre du sirop par sa teneur en matière sèche et en multipliant le résultat par cent.

Aucune méthode autre que la méthode de réduction cuivre (méthode Lane et Eynon) ou la méthode aréométrique ne peut, en vertu dudit article 13, être appliquée pour la détermination de la teneur en sucre ou de la teneur en matière sèche d'un sirop ou de sa solution invertie.

RAPPORT D'AUDIENCE présenté dans l'affaire C-308/91 *

I — Faits et procédure

de l'article 13 du règlement (CEE)
n° 394/70 lors d'une exportation.

1. *Cadre juridique*

L'article 13 du règlement (CEE) n° 394/70 dispose que

Selon l'Annexe I du règlement (CEE) n° 1800/83 de la Commission du 28 juin 1983 modifiant les montants compensatoires monétaires (JO L 176, p. 65) le niveau des montants compensatoires monétaires pour le sucre dépend de la teneur en saccharose du produit. La note 4 de l'Annexe I prévoit que la teneur en saccharose, y compris la teneur en d'autres sucres calculés en saccharose, est déterminée conformément aux dispositions

« 1. Pour l'application des dispositions de l'article 8 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 766/78, et 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

* Langue de procédure: l'allemand.

Lane et Eynon (méthode de réduction cuivre) à la solution intervertie selon Clerget-Herzfeld. La teneur totale en sucre constatée selon cette méthode est convertie en saccharose par multiplication avec le coefficient 0,95.

... »

2. Le litige au principal

2. 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 Süddeutsche Zucker AG cherche à obtenir le paiement des montants compensatoires monétaires pour l'exportation de l'Allemagne vers la Belgique de certaines quantités de sirop de fructose de la sous-position tarifaire 17.02 D II du tarif douanier commun.

Les parties sont en désaccord en ce qui concerne le calcul du degré de pureté de sirops lequel, d'après l'article 13 du règlement (CEE) n° 394/70, détermine l'octroi et notamment l'importance des montants compensatoires monétaires.

... »

Le Hauptzollamt Hamburg-Jonas a calculé le degré de pureté des sirops en saccharose selon la formule suivante:

Selon 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 n° L 143, p. 6),

teneur totale en sucre \times 0,95
(calculée en saccharose)

pureté (en %) = \times 100
teneur en matière sèche

« 1. La restitution pour 100 kilogrammes des produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 1 sous d) du règlement n° 1009/67/CEE et faisant l'objet d'une exportation, est égale au montant de base valable au cours du mois de l'exportation du produit considéré, multiplié par la teneur en saccharose constatée pour le produit en cause et augmentée, le cas échéant, de la teneur en d'autres sucres calculés en saccharose.

La Süddeutsche Zucker AG a soulevé une objection à l'encontre de ce mode de calcul. La pureté de ses sirops de fructose devrait être calculée tenu compte de la teneur en fructose. La teneur en saccharose serait uniquement valable pour le calcul ultérieur des montants compensatoires monétaires. En raison du mode de calcul adopté par le défendeur, la pureté des sirops de fructose

serait au maximum de 95 %. Une détermination exacte de la pureté s'avère indispensable: elle peut se faire à l'aide d'une chromatographie en phase liquide sous haute pression (CLHP).

Le Hauptzollamt Hamburg-Jonas estime, quant à lui, que l'article 13 du règlement (CEE) n° 394/70 viserait lors de la détermination du degré de pureté des sirops uniquement la détermination de la teneur en saccharose.

La Süddeutsche Zucker AG a formé devant le Finanzgericht Hamburg un recours contre les décisions du Hauptzollamt Hamburg-Jonas du 12 décembre 1983, 16 janvier 1984 et 6 juillet 1987.

3. *Les questions préjudicielles*

Le Finanzgericht Hamburg, estimant que le litige soulevait des problèmes d'interprétation et d'application du droit communautaire, a décidé de poser à la Cour les questions préjudicielles 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? »

4. *Procédure*

Le jugement du Finanzgericht Hamburg a été enregistré au greffe de la Cour le 29 novembre 1991.

Conformément à l'article 20 du protocole sur le statut de la Cour de justice CE, des observations écrites ont été déposées le 13 mars 1992 par la partie requérante, représentée par M^e Dietrich Ehle, avocat au barreau de Cologne, et le 25 mars 1992 par la Commission des Communautés européennes, représentée par M. Ulrich Wölker, membre du service juridique, assisté de M. Hans-Jürgen Rabe, avocat au barreau de Hambourg, en qualité d'agents.

Sur rapport du juge rapporteur, l'avocat général entendu, la Cour a décidé d'ouvrir la procédure orale sans mesure d'instruction préalable. Par décision du 21 octobre 1992, l'affaire a été envoyée devant la quatrième chambre.

II — Résumé des observations écrites déposées devant la Cour

Sur la première question préjudicielle

La *partie requérante* considère que, selon le libellé clair de l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70, la pureté de ses sirops de fructose doit être exclusivement déterminée sur le fondement de leur teneur en fructose, qui n'est pas (encore) converti en saccharose lors de cette opération. L'article 8, paragraphe 1, du règlement (CEE) n° 766/68 ne comporte pas non plus une obligation de tenir compte de la teneur en saccharose lors de la détermination de la pureté et d'appliquer pour ce faire un coefficient de 0,95. Elle observe que, sur le plan scientifique, il n'y a aucun lien ni aucun point commun entre la pureté (des sirops) et le coefficient 0,95.

La conception prônée par le défendeur désavantage les sirops de fructose par rapport aux sirops de saccharose au motif que les premiers ne peuvent d'emblée atteindre qu'une pureté de 95 % au maximum. Un tel traitement discriminatoire n'a pas été voulu par le règlement (CEE) n° 394/70.

Elle suggère de répondre comme suit à la première question:

« L'article 13, paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété en ce sens que le pourcentage de pureté des sirops est calculé en divisant la teneur totale en sucre/fructose, par la teneur en matière sèche et en multipliant le résultat par 100,

sans qu'il y ait lieu de calculer la teneur totale en sucre selon la méthode Lane et Eynon (méthode de réduction cuivre), appliquée à la solution invertie selon Clerget-Herzfeld en convertissant cette teneur en saccharose par multiplication avec le coefficient 0,95. »

Selon la *Commission*, l'élément décisif pour la détermination de la pureté, d'après la disposition contenue à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70, c'est la teneur totale des différents sucres présents dans le sirop (par ex. saccharose, fructose et/ou glucose) et non pas la teneur calculée en saccharose qui résulterait de la multiplication de la teneur totale en sucre du sirop par le coefficient 0,95.

La pureté du sirop s'obtient par la formule suivante:

$$\text{pureté (en \%)} = \frac{\text{teneur totale en sucre}}{\text{teneur en matière sèche}} \times 100$$

La *Commission* propose d'apporter la réponse suivante:

« L'article 13 paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété en ce sens que le pourcentage de pureté des sirops se calcule en divisant la teneur totale en sucre du sirop par la teneur en matière sèche du sirop en multipliant le résultat ainsi obtenu par 100. La teneur totale en sucre du

sirop s'obtient en additionnant les parts de sucres réducteurs, qui sont déterminés dans le sirop selon la méthode Lane et Eynon, et la part de saccharose dans le sirop, dont la détermination s'effectue en mesurant les sucres invertis selon la méthode Lane et Eynon et en multipliant le résultat ainsi obtenu par 0,95.»

Sur la deuxième question préjudicielle

La *partie requérante* observe que du fait de l'évolution scientifique et technique des méthodes d'analyse on peut déjà depuis longtemps faire la preuve de la teneur en saccharose et en sucre inverti à l'aide de la chromatographie en phase liquide sous haute pression (CLHP), sans qu'il y ait besoin de procéder auparavant à une analyse chimique. Il s'agit d'une méthode très spécifique, laquelle permet entre autres de calculer le fructose avec une erreur relative inférieure à $\pm 1\%$. Alors que, dans d'autres domaines, une adaptation au progrès technique a été effectuée, le règlement (CEE) n° 394/70 ne prévoit dans son libellé aucune autre méthode d'analyse qui pourrait être utilisée pour déterminer la teneur totale en sucre.

Elle suggère de répondre comme suit à la deuxième question posée:

« L'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété en ce 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. »

La *Commission* considère que la méthode d'analyse à utiliser est la méthode prescrite à l'article 13 paragraphe 1. Cette article n'autorise pas d'autres méthodes. Elle propose donc d'apporter la réponse suivante:

« L'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété en ce sens que la pureté d'un sirop de fructose, qui ne contient que du fructose à l'exclusion de tout autre sucre, se calcule en déterminant la teneur en fructose du sirop selon la méthode Lane et Eynon et en la rapportant à la teneur en matière sèche. »

Sur la troisième question préjudicielle

Selon la *partie requérante*, la méthode aréométrique (reposant sur la densité constatée de la solution de sucre) prescrite à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70 n'est pas sans problèmes sur le plan scientifique. Par rapport à cette méthode, la méthode réfractométrique (déterminant le coefficient de réfraction) présente des avantages importants. Sa mise en œuvre est à la fois sensiblement plus simple, plus précise et également plus facile à reproduire. Elle propose donc de répondre comme suit à la troisième question:

« L'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété en ce 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. »

La *Commission* observe que pour la détermination de la teneur en matière sèche du sirop lui-même (et non de la solution invertie), l'article 13 paragraphe 2 ne prévoit que la méthode aréométrique. Elle propose d'apporter la réponse suivante:

détermine en mesurant la teneur en matière sèche du sirop selon la méthode aréométrique et en la rapportant à la teneur totale en sucre du sirop.»

« L'article 13, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 394/70 doit être interprété en ce sens que la pureté des sirops de fructose se

P. J. G. Kapteyn
Juge rapporteur