

1. Dans le système de l'article 177 du traité, il appartient aux juridictions nationales d'apprécier la pertinence des questions préjudicielles qu'elles posent à la Cour au regard des faits de l'affaire dont elles sont saisies.
2. L'article 30 du traité s'oppose à ce qu'un État membre applique aux produits importés d'un autre État membre où ils sont légalement produits et commercialisés une réglementation nationale qui réserve le droit d'utiliser la dénomination « yaourt » aux seuls yaourts frais, à l'exclusion des yaourts surgelés, lorsque les caractéristiques de ces derniers produits ne sont pas substantiellement différentes de celles des produits frais, et qu'un étiquetage approprié, assorti d'une date limite de vente ou de consommation, suffit pour assurer une information correcte des consommateurs.
3. Les dispositions de la directive 79/112, concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, et notamment son article 5, doivent être interprétées en ce sens qu'elles s'opposent à l'application d'une réglementation nationale qui refuse la dénomination de vente « yaourt » à des produits importés ou d'origine nationale ayant subi une surgélation, lorsque ceux-ci répondent, par ailleurs, aux exigences fixées par la réglementation nationale pour l'octroi de cette dénomination aux produits frais.

RAPPORT D'AUDIENCE présenté dans l'affaire 298/87 *

I — Faits et procédure

1. En France, la dénomination « yaourt » fait l'objet du décret n° 63-695, du 10 juillet 1963, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les laits fermentés et le yaourt ou yoghourt (JORF du 16.7.1963, p. 6512). Selon son article 8, abrogé en 1982, la dénomination « yaourt » ou « yoghourt » était

« réservée au 'lait fermenté' obtenu, selon les usages loyaux constants, par le dévelop-

pement des seules bactéries lactiques *lactobacillus bulgaricus* et *streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit mis en vente. La quantité d'acide lactique libre contenue dans le 'yaourt' ou 'yoghourt' ne doit pas être inférieure à 0,8 gramme pour 100 grammes lors de la vente au consommateur ».

En application de l'article 6 du décret n° 63-695, les ministres de l'Agriculture et de la Santé ont adopté, le 29 juin 1978, un arrêté ministériel définissant en son article

* Langue de procédure: le français.

1^{er} le yaourt notamment comme un « produit laitier frais ».

Sur requête de la société Smanor SA (ci-après « Smanor »), entreprise visée par la procédure au principal, le conseil d'État, par arrêt du 25 juillet 1980, a annulé cet arrêté en constatant, entre autres, que

« ... les ministres de l'Agriculture et de la Santé ne tenaient ... le pouvoir d'interdire, comme ils l'ont fait par la disposition attaquée, la vente sous la dénomination de yaourt de ces produits surgelés, dès lors que ceux-ci répondaient à la définition du yaourt, telle qu'elle résulte de l'article 8 du décret du 10 juillet 1963... ».

Par décret n° 82-184, du 22 février 1982 (JORF du 25.2.1982, p. 676), l'article 8 du décret n° 63-695, précité, a été abrogé et un nouvel article 2 a été inséré qui règle l'utilisation de la dénomination de yaourt comme suit :

« La dénomination 'yaourt' ou 'yoghourt' est réservée au lait fermenté frais obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit mis en vente à raison d'au moins 100 millions de bactéries par gramme.

Le lait utilisé pour la fabrication du yaourt ou yoghourt ne peut avoir fait l'objet d'une reconstitution. Toutefois, il peut être additionné de lait en poudre, écrémé ou non, à la dose maximale de 5 grammes de poudre pour 100 grammes de lait utilisé.

Le yaourt ou yoghourt ne doit faire l'objet après coagulation du lait d'aucun traitement autre que la réfrigération, et éventuellement le brassage.

La quantité d'acide lactique libre contenue dans le yaourt ou yoghourt ne doit pas être inférieure à 0,8 gramme pour 100 grammes lors de la vente au consommateur. »

Par arrêt du 19 novembre 1986, le conseil d'État a rejeté un recours en annulation du décret n° 82-184 formé par Smanor et par le Syndicat national des fabricants de produits surgelés et congelés.

2. Smanor est une société française spécialisée dans la production et la vente en gros de produits surgelés, dont notamment de yaourts naturels et de yaourts avec des fruits en morceaux, pour lesquels elle pratique la surgélation sur la base d'un brevet de son invention. Depuis 1977, Smanor a fait l'objet de plusieurs démarches de la part des autorités françaises, destinées à lui interdire, sur la base des dispositions précitées, la commercialisation de ces produits sous la dénomination « yaourt » ou « yoghourt » et à l'obliger, de ce fait, à les vendre sur le territoire français sous la dénomination « lait fermenté surgelé ».

Se trouvant en difficultés financières, Smanor a été assignée devant le tribunal de commerce de L'Aigle dans une procédure de règlement judiciaire. Celui-ci a estimé que les difficultés de trésorerie de Smanor étaient en grande partie liées à la réglementation française des yaourts, qui a pour effet de contraindre celle-ci à renoncer à ses débouchés français ou à vendre ses yaourts surgelés dans une situation d'illégalité. Le

tribunal de commerce de L'Aigle a donc, par jugement du 15 juin 1987, tel que complété par jugement du 21 septembre 1987, sursis à statuer et saisi la Cour de justice, afin qu'elle statue à titre préjudiciel sur l'interprétation des articles 30 à 36 du traité et des articles 5, 15 et 16 de la directive 79/112 du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard (JO 1979, L 33, p. 1)(ci-après « directive »), au regard du décret n° 82-184, du 22 février 1982.

3. Les jugements de renvoi ont été enregistrés au greffe de la Cour les 2 et 9 octobre 1987, respectivement.

Conformément à l'article 20 du protocole sur le statut de la Cour de justice de la CEE, des observations écrites ont été déposées par Smanor, représentée par M^e J. Mendel, avocat au barreau de Paris, par le gouvernement de la République française, représenté par M. Jean-Pierre Puissochet, en qualité d'agent, par le gouvernement néerlandais, représenté par M. E. F. Jacobs, en qualité d'agent, et par la Commission des Communautés européennes, représentée par le membre de son service juridique, M^{me} C. Durand.

Sur rapport du juge rapporteur, l'avocat général entendu, la Cour a décidé d'ouvrir la procédure orale sans mesure d'instruction préalable, et elle a, conformément à l'article 95, paragraphe 1, du règlement de procédure, renvoyé l'affaire devant la troisième chambre.

II — Observations écrites déposées devant la Cour

1. Sur les articles 30 à 36 du traité CEE

a) Smanor fait valoir que le décret n° 82-184, interdisant la fabrication et la commercialisation en France de yaourt surgelé, est une mesure d'effet équivalant à une restriction quantitative au sens des articles 30 et 34 du traité. Son application interdirait l'importation en France des yaourts surgelés en provenance d'autres États membres, dont la plupart autoriserait la vente de ce produit, ainsi que la fabrication en France et, par conséquent, l'exportation de yaourts surgelés vers d'autres États membres. L'absence de réglementation de la fabrication et de la vente de yaourt au niveau communautaire ne saurait faire échapper ce produit au champ d'application de l'article 30, l'article 36 du traité ne permettant pas aux autorités françaises d'interdire l'importation ou la commercialisation de produits légalement diffusés dans un autre État membre.

En outre, il aurait été démontré que la surgélation du yaourt ne porte pas atteinte à la santé du consommateur. Il ressortirait d'une expertise ordonnée par le conseil d'État, dans le cadre du recours intenté par Smanor contre le décret n° 82-184, que le nombre de bactéries lactiques viables dans le yaourt surgelé décroît pendant la période de congélation, mais qu'il peut rester, malgré cette diminution, supérieur à la limite fixée par ledit décret, pendant quelques mois à — 18 °C. Par ailleurs, il résulterait de trois certificats sanitaires et de qualité, délivrés par les autorités françaises pour l'exportation par Smanor de yaourts surgelés vers des pays tiers, que ces produits « sont de qualité saine, loyale et marchande » et que « dans leur fabrication n'entre aucune subs-

tance dangereuse pour la santé des consommateurs ».

b) Le *gouvernement français* soutient que le litige au principal n'entre pas dans le champ d'application des articles 30 et suivants du traité, dans la mesure où il ne concerne que l'application du droit national à une société française qui fabrique des « yaourts » surgelés sur le territoire français. Dans le cadre d'une procédure préjudicielle, il n'appartiendrait à la Cour de se prononcer sur les dispositions du droit communautaire que si leur interprétation est nécessaire à la solution du litige. Cela ne serait pas le cas en l'espèce, dès lors que le litige au principal serait dépourvu de tout élément sortant du cadre purement national. La Cour aurait jugé à plusieurs reprises, et notamment dans les arrêts du 28 mars 1979 (Saunders, 175/78, Rec. p. 1129), du 27 octobre 1982 (Morson et Jhanjan, 35 et 36/82, Rec. p. 3723), du 12 février 1987 (Commission/Belgique, 221/85, Rec. p. 719) et du 8 décembre 1987 (Gauchard, 20/87, Rec. p. 4879), que, en l'absence de tout élément de ce type, les dispositions du droit communautaire en matière de libre circulation des travailleurs ainsi que dans le domaine de la liberté d'établissement n'étaient pas applicables à de telles situations. Une réponse identique devrait être apportée à la question préjudicielle, qui se situe dans le secteur de la libre circulation des marchandises, étant donné que la réglementation française en cause n'affecte que la commercialisation en France d'un produit y fabriqué par une société française.

c) Le *gouvernement néerlandais* estime que la question principale soulevée dans la présente affaire consiste à savoir quelles sont les propriétés que le yaourt doit posséder pour pouvoir être commercialisé sous cette dénomination. Il ressortirait tant des normes sur le plan international [standard

n° A-11(a) du codex alimentarius] que de la réglementation néerlandaise relative à l'utilisation de la dénomination « yoghourt » [article 25, paragraphe 1, du Melkbesluit (Warenwet) 1974, Stbl. p. 699], que la présence de micro-organismes vivants provenant de la culture du yaourt constitue l'élément caractéristique de la définition du produit qui est commercialisé sous cette dénomination. Si la composition ou la structure caractéristique du produit était modifiée par la surgélation du yaourt, cela devrait apparaître dans la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé. Toutefois, les échanges intracommunautaires de yaourt surgelé ne sauraient être entravés pour des motifs de loyauté des transactions commerciales pour autant que le consommateur est suffisamment informé du caractère particulier de ce produit.

d) La *Commission* estime que le décret n° 82-184, tel qu'interprété par l'administration française, constitue une mesure d'effet équivalent au sens de l'article 30 du traité, du fait qu'il interdit la commercialisation en France, sous la dénomination « yaourt », de yaourts surgelés légalement fabriqués et vendus dans un autre État membre, et cela quand bien même il serait démontré que ces produits répondent encore aux conditions bactériologiques fixées par la loi, après décongélation. Il ressortirait d'une jurisprudence bien établie de la Cour relative à l'article 30 du traité qu'une législation nationale ne peut réserver un terme générique à une variété nationale au détriment des autres variétés provenant d'autres États membres. Or, tel serait le cas en l'espèce, les autorités françaises exigeant que le yaourt surgelé soit vendu sous la dénomination « lait fermenté », qui serait moins appréciée par le consommateur. Cette mesure aurait par ailleurs pour effet de défavoriser les produits importés, dont le transport et le stockage sous forme surgelée constitueraient un avantage réel de distribution, au profit

de la production nationale plus aisément distribuée à l'état frais.

La réglementation française ne serait justifiée ni par une des raisons visées à l'article 36 du traité, ni par une exigence impérative au sens de la jurisprudence de la Cour. L'interdiction de la dénomination « yaourt » pour le yaourt surgelé constituerait un moyen disproportionné et inadapté pour protéger le consommateur, étant donné qu'il existe un moyen plus efficace et moins entravant pour garantir cette protection, à savoir l'indication de l'état de surgélation dans la dénomination, dans l'étiquetage ou sur les emballages conformément aux prescriptions de la directive. Il serait contraire à l'institution d'un marché commun, ouvert aux nouvelles techniques de fabrication, de congélation et de surgélation, de réserver au produit frais la dénomination habituellement utilisée, et par là de désavantager l'écoulement des produits importés. Des yaourts surgelés seraient produits et légalement commercialisés sous cette dénomination dans d'autres États membres, notamment en Irlande et au Royaume-Uni. Les législations des autres États membres ne contiendraient pas de règles spécifiques à l'égard des yaourts ou laits fermentés surgelés. Outre la réglementation française, seules les réglementations espagnole, portugaise et néerlandaise fixeraient le nombre minimal de bactéries vivantes qui doivent être présentes. Les autres réglementations nationales ne préciseraient pas la nature des ferments ou se réfèreraient seulement à la notion de bactéries « en quantité abondante », terme retenu également au standard n° A-11 (a) du codex alimentarius concernant le yaourt.

En outre, il ne serait pas nécessaire de distinguer le yaourt frais du yaourt surgelé par une dénomination de vente différente pour éviter des tromperies du public. Il ressortirait d'une série d'études que le

yaourt surgelé, après décongélation, contient des bactéries lactiques vivantes dans des proportions au moins similaires aux prescriptions de la législation française pour le yaourt frais, une fois mis dans le commerce, à condition que la surgélation ait lieu dans des conditions appropriées et pour autant que la surgélation ne soit pas d'une durée excessive. Estimant que la mesure française constituait une infraction à l'article 30 du traité et à la directive, la Commission aurait décidé d'engager la procédure prévue à l'article 169 du traité.

2. *Sur les articles 5, 15 et 16 de la directive 79/112 du Conseil*

a) *Smanor* fait valoir que le gouvernement français n'a pas respecté les dispositions des articles 15 et 16 de la directive avant de promulguer le décret n° 82-184, de sorte que la Commission n'avait pas été en mesure d'y donner son avis. A l'époque, se trouveraient applicables le seul décret n° 63-695, qui aurait été respecté par *Smanor*, ainsi que la définition internationale donnée par la Fédération internationale de laiterie, approuvée par les États membres, dont la France. Cette dernière norme ne justifierait pas la restriction à la définition du yaourt introduite par la réglementation française en cause.

b) Le *gouvernement français* est d'avis que la référence de la juridiction de renvoi aux articles 5, 15 et 16 de la directive n'est pas pertinente. Il ressortirait clairement de l'article 5 de la directive que la compétence des États membres en matière de la dénomination de vente des denrées alimentaires est expressément réservée. Les dispositions nationales non harmonisées concernant l'étiquetage et la présentation des denrées auxquelles il est fait référence à l'article 15 ne sauraient se confondre avec les régle-

mentations des États membres relatives aux dénominations de vente, c'est-à-dire la définition des produits, sauf à contredire l'article 5. En outre, la procédure de l'article 16 ne s'appliquerait pas à la dénomination de vente, dès lors qu'elle n'est pas visée à l'article 5.

Par conséquent, la liberté des États membres en la matière concernée, trouverait sa seule limite dans les articles 30 et suivants du traité. Les questions préjudicielles seraient donc à comprendre en ce sens qu'elles se réfèrent à la seule interprétation de ces dispositions du traité au regard du décret en cause. Toutefois, les articles 30 et suivants du traité ne s'appliqueraient pas à des situations purement internes à un État membre, telle que celle de l'espèce [voir supra II, point 1, sous b)].

c) Le *gouvernement néerlandais* explique qu'il existe aux Pays-Bas un régime particulier pour le yaourt dont la possibilité de conservation a été prolongée par voie de chauffage. L'article 27 bis du Melkbesluit, précité, prévoirait que le produit ainsi obtenu, dont les micro-organismes vivants ont été tués par le chauffage, doit être commercialisé sous la dénomination « yoghourt dont la possibilité de conservation est prolongée par chauffage », afin d'informer le consommateur de l'état de la marchandise. Une caractéristique essentielle du produit ayant été modifiée par le traitement, on aurait opté pour une conception se fondant sur l'article 5, paragraphe 1, de la directive, plutôt que pour une solution fondée sur l'article 5, paragraphe 3.

d) La *Commission* est d'avis que le refus d'un État membre d'accorder la dénomination « yaourt surgelé » à des yaourts ayant subi une surgélation, qu'ils soient d'origine nationale ou importés, constitue une viola-

tion des articles 2, 5 et 15 de la directive. Elle affirme que la directive vise à édicter des règles communautaires, à caractère général et horizontal, pour l'ensemble des denrées alimentaires mises dans le commerce, qui s'appliquent également, en l'absence de dispositions communautaires plus précises, à la dénomination des yaourts surgelés. L'article 5, paragraphe 1, de la directive, relatif à la dénomination de vente, aurait comme objectif de garantir qu'une denrée alimentaire reçoive la dénomination appropriée de nature à assurer une information aussi exacte et complète que possible du consommateur, éliminant de manière objective le risque qu'il soit induit en erreur. Les États membres seraient tenus d'attribuer à chaque produit la dénomination qui lui est applicable conformément aux dispositions nationales en vigueur, de manière à assurer le respect des conditions précitées. Le refus d'un État membre d'admettre qu'un produit tel que le yaourt porte cette dénomination, au seul motif qu'il a subi un traitement de surgélation, constituerait une violation des articles 2 et 5, paragraphe 1, de la directive. Toute autre dénomination, et plus particulièrement la notion de « lait fermenté surgelé », ne serait pas de nature à informer correctement le consommateur, dès lors qu'il s'agirait d'une notion beaucoup plus large qui engloberait différents types de produits laitiers tel le kefir, le koumis et autres.

La directive prévoirait d'ailleurs elle-même en son article 5, paragraphe 3, que le phénomène de surgélation doit être ajouté à la dénomination d'un produit, au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur. Elle établirait donc une présomption, réfragable, que l'état de surgelé est simplement une qualité supplémentaire du produit et que les notions de frais, surgelé ou lyophilisé n'entrent normalement pas dans les caractéristiques propres d'un

produit. Il ne pourrait en être autrement que dans l'hypothèse où le phénomène de surgélation aurait modifié la nature ou la composition du produit, ce qui aurait été réfuté, en l'espèce, par les études scientifiques susmentionnées, démontrant que la surgélation n'affecte pas, en principe, les propriétés bactériologiques du yaourt. Dans ces conditions, le refus d'attribuer à un yaourt la dénomination « yaourt » au motif qu'il est surgelé serait de nature à induire le consommateur en erreur et violerait ainsi les dispositions de la directive.

En outre, il ressortirait de l'économie générale de la directive que son article 5, paragraphe 1, admettant que l'attribution d'une dénomination est déterminée par les dispositions nationales en vigueur, n'autorise pas les États membres à introduire dans leur définition des conditions qui vont au-delà de l'objectif d'information correcte des consommateurs et qui ont pour effet d'exclure des produits nationaux ou importés présentant les mêmes caractéristiques de base que les produits auxquels la dénomination est attribuée. En l'espèce, la dénomination de « yaourt surgelé » répondrait le mieux à l'objectif de la disposition précitée, qui serait d'assurer la qualification

la plus apte d'un produit, afin de permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de le distinguer des produits similaires.

Enfin, l'article 15 de la directive interdirait aux États membres d'édicter des règles nationales plus strictes à l'égard des denrées alimentaires que celles fixées par la directive. Ils ne pourraient y déroger qu'en l'absence d'une harmonisation des dispositions nationales et pour des raisons impératives limitativement énumérées à l'article 15, paragraphe 2, de la directive. La condition que le yaourt soit un produit frais ne serait cependant pas couverte par les exceptions prévues. En effet, la protection de la santé publique ne serait pas en cause, le yaourt surgelé n'étant pas préjudiciable à la santé. Ce fait aurait d'ailleurs été confirmé par des certificats sanitaires délivrés à Smanor, par le ministre de l'Agriculture français, pour les yaourts aux fruits et nature surgelés destinés à l'exportation vers des pays tiers.

U. Everling
Juge rapporteur