CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE SIMONE ROZÈS DEL 20 OTTOBRE 1981 [1]

Signor Presidente,
signori Giudici,

I — La soluzione della presente questione pregiudiziale solleva il problema se sia compatibile con l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo una disciplina nazionale che prescriva, per la denominazione «aperitivo a base di vino», che il prodotto contenga una percentuale minima di vino ed abbia una gradazione alcolica minima.

I «vermut ed altri vini di uve fresche aromatizzati con parti di piante o con sostanze aromatiche», con gradazione alcolica effettiva di circa 22°, figurano nella voce 22.06 della tariffa doganale comune (TDC) e, come tali, non dipendono dall'organizzazione comune del mercato vitivinicolo.

Senza entrare in particolari tecnici, si può dire che i vermut ed aperitivi a base di vino si ottengono da mistelle, vini da pasto (bianchi o rossi) o vini liquorosi, nei quali si lasciano macerare sostanze vegetali — ad esempio la china, o altre — o sostanze aromatiche di diverso tipo, e la cui gradazione alcolica viene aumentata mediante aggiunta di alcool. Giunti allo stadio dello smercio, i vermut e gli aperitivi hanno una gradazione oscillante tra i 15° e i 23°.

Il vino che serve per preparare questi prodotti può essere usato tanto nello stato in cui viene fornito dal produttore, quanto previo taglio, aggiunta d'alcool o solforazione (l'uso di mosti concentrati come dolcificanti è permesso), ciò che consente ai fabbricanti di immagazzinare nelle loro cantine vini di gradazione relativamente bassa, e di rinvigorirli, prima della lavorazione, grazie ad altri vini di gradazione adeguata o mediante aggiunta di alcool.

La lavorazione dei prodotti di cui alla voce 22.06 della tariffa doganale comune richiede pertanto l'aggiunta di alcool.

Nell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo si è tenuto conto di questa necessità tecnica. In base all'art. 25, n. 1, del regolamento del Consiglio 28 aprile 1970, n. 816, relativo a disposizioni complementari in questo campo, l'aggiunta di alcool ai vini di uve fresche è vietata, salvo per i vini liquorosi ed alcolizzati. A norma del n. 2, il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, decide deroghe a tale divieto, specialmente per usi particolari o per i prodotti destinati all'esportazione.

Senza pregiudicare i risultati dell'armonizzazione delle definizioni dei prodotti della voce 22.06 per quanto riguarda la natura esatta dell'alcool che può essere aggiunto per la loro fabbricazione, il regolamento del Consiglio 19 luglio 1971, n. 1598, ha aggiunto in particolare i vini da pasto destinati alla preparazione delle bevande di cui alla voce 22.06, completando in tal modo l'elenco dei prodotti del settore vitivinicolo per i quali è consentita l'aggiunta di alcool, ma con la precisazione che si deve trattare di alcool etilico di origine agricola. Finora, questa

1 — Traduzione dal francese.

deroga è sempre stata prorogata, in ultimo dal regolamento del Consiglio 8 dicembre 1980, n. 3196, «in attesa che vengano adottate norme destinate a completare o armonizzare le difinizioni ... dei prodotti di cui alla voce 22.06 della tariffa doganale comune».

Si può pertanto sostenere che, se per produrre vermut o aperitivi a base di vino, bisogna sempre partire dal vino da pasto, questi prodotti rientrano nel settore vitivinicolo.

Ora, in base alla definizione di cui al n. 10 dell'allegato II del regolamento n. 816/70, in vigore all'epoca degli antefatti della presente causa, il vino da pasto, il quale rientra nella voce 22.05 della tariffa doganale comune: «vini di uve fresche ...», deve, fra l'altro, dopo le eventuali operazioni consentite dall'art. 19 del regolamento al fine di aumentare la gradazione naturale, raggiungere una gradazione alcolica *non inferiore* a 8,5° e una gradazione alcolica totale *non superiore* a 15° (tale limite superiore può tuttavia essère portato a 17° in determinati casi).

Con questa norma, la Comunità ha voluto che il vino «di base» rispetti un rapporto alcool/acidità corrispondente alle esigenze del consumatore, e che venga garantito un certo livello di qualità sul piano della produzione e della trasformazione.

II — Il caso che è stato sottoposto alla Corte riguarda la produzione, in Francia, nel periodo 1° luglio 1976 - 31 maggio 1978, di un aperitivo: il «St. Raphaël», bianco o rosso, di gradazione pari a 16° al litro.

La preparazione di questo prodotto è passata per i tre stadi seguenti:

1. scelta di un vino francese comune (rosso o bianco) superiore agli 8,5° ma inferiore a 10° e aggiunta di alcool per ottenere un vino di 15,1°;

2. ulteriore aggiunta di alcool, zuccheraggio, e aggiunta di acqua al vino alcolizzato per ottenere una base zuccherata di 15°;

3. ultima aggiunta di alcool, addizione di coloranti, di estratti aromatici e di alcoolati a questa base per ottenere una bevanda alcolica finale di 16°-18°.

L'art. 5 del decreto francese 31 gennaio 1930, recante il regolamento d'esecuzione della legge 1° agosto 1905 in materia di commercio di vini, liquori, vermut e aperitivi a base di vino, è di gran lunga anteriore alla creazione dell'organizzazione comune, ma poteva ancora applicarsi all'epoca degli antefatti. Questo articolo stabilisce in particolare che le bevande detenute, trasportate, o vendute sotto la denominazione «vermut» o «aperitivo a base di vino» debbono contenere almeno l'80 % di vino comune leale e mercantile (o di vino liquoroso o di mosto di uve) e che tale vino deve raggiungere almeno i 10° di alcool.

La disciplina francese limita quindi al 20 %, vale a dire al quinto del volume delle bevande vendute sotto la denominazione di «aperitivo», la possibilità di ricorrere, per la loro preparazione, ad ingredienti diversi dal vino e inoltre la gradazione alcolica derivante, prima di qualsiasi arricchimento, dalla fermentazione naturale del succo di uve contenuto nei restanti quattro quinti deve essere di almeno 10°.

Guy e Jacques Vedel, nonché Henri Lejeune, ammettono di non aver rispettato la normativa francese ma, a loro difesa, invocano la non opponibilità di queste, poiché il vino che hanno usato possiede i requisiti minimi fissati dalla definizione comunitaria (gradazione acquisita di 8,5°). Secondo la loro tesi, le condizioni poste dalla legislazione francese tanto in fatto di gradazione (10°) quanto in fatto di percentuale (80 %) sono divenute caduche con l'entrata in vigore del regolamento n. 816/70.

In queste circostanze, il Tribunal de grande instance di Montpellier vi chiede in sostanza se l'art. 5 del decreto francese 31 gennaio 1930 non si possa più applicare ai produttori nazionali dell'aperitivo St. Raphaël.

III — La condizione che uno degli ingredienti di base di un miscuglio liquido raggiunga almeno i 10° per una percentuale determinata (80 %) è evidentemente più restrittiva della condizione che l'ingrediente, per intero, raggiunga almeno gli 8,5 °.

Inoltre, per raggiungere una gradazione di 16° (o di 23°, gradazione massima consentita dalla legislazione francese per gli aperitivi), l'aggiunta di alcool sarà maggiore o minore a seconda che l'ingrediente «vino» abbia, di per sé, una gradazione maggiore o minore; viceversa, l'ingrediente di base — pur avendo una gradazione alcolica pari almeno a 8,5° — potrà avere una gradazione relativamente inferiore a seconda della percentuale di alcool aggiunta: se fosse sufficiente conformarsi alla definizione comunitaria del vino da pasto (8,5°), si potrebbe tener conto, per rispettare la gradazione del vino stabilita dalla legislazione francese (10°), dell'aggiunta d'alcool destinata a rinvigorire il vino usato, poiché diventa impossibile distinguere, nella gradazione effettiva di un miscuglio liquido, la percentuale derivante dalla fermentazione da quella derivante dall'arricchimento.

La pratica enologica di arricchire il vino può avere rilevanti conseguenze economiche ed igieniche. Tutti gli Stati membri che producono vino si sono adoperati onde adottare una legislazione in materia, in funzione delle proprie condizioni climatiche o regionali.

La disciplina comunitaria che autorizza l'aggiunta di alcool, senza precisarne l'origine (viticola o diluizione etilica di origine agricola), ai vini da pasto destinati alla produzione di aperitivi ha come logico corollario che gli Stati membri restano competenti a disciplinare le modalità di tale aggiunta. In caso contrario, tale aggiunta potrebbe effettuarsi in proporzioni incompatibili con la politica di qualità che è l'obiettivo della disciplina comunitaria.

L'aggiunta di alcool, tollerata, non deve risolversi nell'incoraggiare la produzione di vini «da pasto» mediocri, colpiti da malattie, o provenienti da vitigni vietati, garantendo loro lo sbocco supplementare della produzione dei vermut e degli aperitivi. Alla stessa stregua, non si deve fissare la gradazione del vino usato per la produzione dell'aperitivo in modo tale da rappresentare un ulteriore incentivo all'uso dell'alcool etilico di origine agri-

cola; il legislatore nazionale aveva pertanto il diritto di ritenere che un'eccessiva aggiunta di alcool avrebbe privato il prodotto derivante dalla fermentazione di uve fresche del suo intrinseco carattere di vino di vendemmia.

Nello stesso ordine di idee rilevo che, successivamente all'epoca degli antefatti, è stato compiuto un altro passo a favore della qualità poiché, dall'entrata in vigore (il 2 aprile 1979) del regolamento del Consiglio 5 febbraio 1979, n. 337, la denominazione vino da pasto è riservata al vino che, fra l'altro, abbia una gradazione effettiva non inferiore al 9 % (invece del precedente 8,5°) purché provenga esclusivamente da uve raccolte nelle zone vitivinicole diverse da quelle A e B, come avviene per il vino usato nella fattispecie (n. 11 dell'allegato II, nella versione del regolamento n. 337/79).

Di conseguenza, in quanto serva all'uso particolare consistente nella preparazione di vermut e aperitivi, il vino da pasto può avere una definizione diversa da quella del vino da pasto destinato al consumo umano diretto, poiché, nel primo caso, viene sottoposto necessariamente ad un'aggiunta di alcool, mentre, nel secondo, non può costituire oggetto di una simile operazione.

Osservo che è indispensabile che il miscuglio finale contenga una percentuale di vino pari all'80 %, se si vuole ottenere un prodotto finale la cui gradazione totale derivi effettivamente, nella proporzione stabilita dal legislatore nazionale, dal vino usato e non da una qualsiasi diluizione alcolica di origine agricola.

Infine, rilevo che sostenere che sarebbe necessario, ma sufficiente, che il vino da pasto usato per la preparazione degli aperitivi abbia una gradazione effettiva non inferiore all'8,5 % (attualmente, al 9 %) per le zone viticole diverse da quelle A e B equivale a dare, su questo punto in particolare, con sentenza pronunciata in via pregiudiziale, la definizione comunitaria degli aperitivi a base di vino.

Durante la discussione orale, l'avvocato di Guy e Jacques Vedel, nonché di Henri Lèjeune, pur ammettendo che non esistevano norme comunitarie in materia di composizione e di caratteristiche di fabbricazione dei «vini aromatizzati», sottolineava che applicare la legislazione francese soltanto ai prodotti francesi equivaleva a creare condizioni di concorrenza diseguali.

Effettivamente, stando alla vostra sentenza 20 febbraio 1979, Rewe-Zentrale (Racc. pag. 650 e segg.), non si può opporre l'art. 5 del decreto francese 31 gennaio 1930 alla messa in commercio in Francia di bevande denominate «vermut» o «aperitivi a base di vino», provenienti da altri Stati membri, prodotti con vino di almeno 8,5°, vale a dire rientrante nella definizione di cui al punto 10 dell'allegato II del rgolamento n. 816/70.

Questo rischio di distorsione non è forse così grave come temono i produttori di St. Raphaël, dato che la «base» delle bevande in questione dovrebbe, in ogni caso, rimanere il vino e che, da quanto si è detto all'udienza, le legislazioni degli Stati membri dai quali queste provengono in maggioranza sono altrettanto severe, in materia di gradazione richiesta per tale vino, di quella francese.

Il rischio di elusione di tali legislazioni non si può cionondimeno escludere, ed i servizi francesi non sarebbero in grado di scoprirle, contrariamente a ciò che avviene per gli aperitivi di produzione francese.

Questa situazione non può tuttavia ostare all'applicazione della legislazione francese se, come ritengo, questa non è, per il resto, incompatibile con la disciplina comunitaria.

In primo luogo, questa «discriminazione alla rovescia», che il prodotto preparato dagli imputati subirebbe sul mercato nazionale, mi sembra dello stesso tipo delle disuguaglianze che, nella sentenza 13 marzo 1979, Peureux (Racc. pag. 913, nn. da 32 a 34), avete ritenuto derivare «dalle peculiarità delle legislazioni nazionali non armonizzate in settori di competenza degli Stati membri» e pertanto giustificate.

Nella sentenza 26 giugno 1980, Gilli (Racc. pag. 2078, punto 5 della motivazione), avete affermato che «in mancanza di una normativa comune in materia di produzione e di commercio del prodotto di cui trattasi (si trattava di aceto di mele contenente acido acetico non derivante dalla fermentazione acetica del vino) spetta agli Stati membri disciplinare, ognuno nel suo territorio, tutto ciò che riguarda la produzione, la distribuzione e il consumo di tale prodotto, rispettando tuttavia la condizione che le varie normative non ostacolino direttamente o indirettamente, in atto o in potenza, gli scambi intracomunitari», vale a dire che non violino l'art. 30 del Trattato.

In secondo luogo, la suddetta situazione mette in luce i limiti della giurisprudenza «cassis di Digione» e non fa altro che sottolineare l'impellente necessità di fissare delle norme comunitarie in questo settore. La Commissione ne è perfettamente consapevole; la relazione che accompagna il progetto di proposta di regolamento che stabilisce le norme generali relative alla definizione, alla designazione ed alla presentazione delle bevande alcoliche e dei vermut ed altri vini di uve fresche aromatizzati con parti di piante o con sostanze aromatiche recita: «la semplice applicazione dei principi che si desumono da questa giurisprudenza e che possono implicare la soppressione di taluni criteri selettivi finora imposti dalle legislazioni nazionali *non consentirebbe di perseguire una politica di qualità, intesa a garantire una sufficiente protezione dei consumatori ed una leale concorrenza fra produttori.* Questo settore, forse più di qualunque altro, poiché comprende prodotti che interessano la pubblica sanità e che non sono indispensabili all'uomo, richiede e può tollerare norme che tutelano la qualità. Per questo è diventato urgente, soprattutto dopo la suddetta sentenza della Corte, emanare norme comunitarie che tengano conto, per quanto è possibile, fra altri criteri, delle pratiche tradizionali seguite dai produttori».

Quindi, per i vini speciali consistenti in vermut ed aperitivi, il dialogo fra Stati membri, benché abbia avuto inizio parecchi anni fa, non è ancora giunto a termine. In occasione della presente vertenza, ho saputo che la Commissione aveva riconosciuto «l'urgenza e la necessità di fissare norme a livello comunita-

rio, relative fra l'altro alla composizione ed alle caratteristiche di fabbricazione delle bevande alcoliche e dei vini aromatizzati, dato che le divergenze esistenti fra le disposizioni nazionali sono di natura tale da ostacolare la libera circolazione e da generare condizioni di concorrenza diseguali». A questo scopo, i servizi della Commissione (nel novembre 1980) «stavano elaborando due progetti di proposta relativi alla definizione, designazione e presentazione delle bevande alcoliche, da un lato, e dei vermut ed altri vini di uve fresche aromatizzati con parti di piante o con sostanze aromatiche della voce 22.06 della tariffa doganale comune, dall'altro». L'esistenza di questi progetti dimostra perfettamente la necessità di introdurre precisazioni in questo settore.

Chiedo pertanto che venga dichiarato che:

Una disposizione nazionale in base a cui una bevanda venduta sotto la denominazione «aperitivo a base di vino» debba contenere non meno dell'80 % di vino ordinario leale e commerciabile ed avere una gradazione alcolica non inferiore a 10° non è in contrasto col diritto comunitario.