CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE DÁMASO RUIZ-JARABO COLOMER

presentate il 24 giugno 1997 *

Indice

I — I fatti della controversia principale ..... I - 4683

II — La produzione e il commercio di feta nella Comunità ..... I - 4686

III — La normativa greca in materia di feta ..... I - 4692

IV — Le denominazioni generiche di vendita dei prodotti alimentari: giurisprudenza della Corte e normativa comunitaria ..... I - 4697

A — Le denominazioni comunitarie ..... I - 4697

B — Le denominazioni generiche ..... I - 4697

C — Le denominazioni geografiche ..... I - 4701

V — Analisi delle questioni pregiudiziali ..... I - 4708

A — L'applicazione dell'art. 30 del Trattato ..... I - 4709

B — Sulla giustificazione della misura ..... I - 4711

1. La tutela dei consumatori e la salvaguardia della lealtà dei negozi commerciali ..... I - 4712

a) Argomentazione principale ..... I - 4712

b) Considerazioni sussidiarie ..... I - 4713

2. La tutela della proprietà industriale e commerciale ..... I - 4718

VI — Conclusioni ..... I - 4725

1. La presente causa ha origine in una controversia pendente dinanzi al Symvoulio Epikrateias (in prosieguo: il «Consiglio di Stato»), nella quale l'impresa danese Canadane Cheese trading amba (in prosieguo: la «Canadane») e l'impresa greca Afoi G. Kouri AEVE (in prosieguo: la «Afoi Kouri») domandano l'annullamento di alcuni atti amministrativi procedenti da diverse autorità elleniche che hanno impedito loro di immettere in commercio in Grecia, con la denominazione «feta», una partita di formaggio che dette imprese avevano importato dalla Danimarca.

* Lingua originale: lo spagnolo.

I — I fatti della controversia principale

2. Con dichiarazione n. 53.130 del 26 agosto 1991 il Sesto ufficio doganale del Pireo veniva informato dell'importazione di una partita di formaggio bianco, imballato in recipienti metallici, recante l'indicazione «formaggio feta della Danimarca prodotto con latte di mucca pastorizzato». Questa merce era stata spedita dalla Danimarca dall'impresa Canadane con destinazione la Repubblica Ellenica per essere importata e successivamente immessa in commercio dall'impresa greca Afoi Kouri.

3. A seguito del rapporto di ispezione del 26 agosto 1991, redatto dal veterinario della divisione Controllo degli alimenti della Direzione veterinaria del Dipartimento del Pireo, le autorità elleniche ordinavano il sequestro della partita di formaggio di cui si tratta. Nel rapporto si indicava infatti non doversi autorizzare l'immissione in commercio di tale merce, trattandosi di prodotto inidoneo al consumo in quanto non soddisfacente le condizioni poste per la sua importazione ai sensi dell'art. 15, quinto trattino, del decreto presidenziale n. 40/1977. I recipienti metallici nei quali il prodotto era imballato recavano infatti la denominazione «feta» in luogo di quella di «formaggio bianco» che avrebbe dovuto figurare ai sensi dell'art. 83, parte IV, punto 3, lett. c), del codice delle derrate alimentari, come modificato dal decreto dei ministeri delle Finanze e dell'Agricoltura n. 2109/1988.

4. Le imprese Canadane e Afoi Kouri presentavano reclamo contro il rapporto di ispezione dinanzi alla commissione di tre membri costituita in forza dell'art. 17, n. 2, del decreto presidenziale n. 40/1977. Con decisione 13 settembre 1991 tale commissione respingeva il reclamo e confermava la motivazione del rapporto di ispezione.

5. Adita successivamente, la commissione di cinque membri costituita ai sensi dell'art. 17, n. 4, del decreto presidenziale n. 40/1977 ha confermato con decisione 24 settembre 1991 la decisione che aveva dichiarato il carattere inidoneo al consumo del prodotto con la stessa motivazione, aggiungendo che «la citata normativa ellenica, che limita l'utilizzo del termine "feta" al formaggio prodotto con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra, non è contraria alla normativa comunitaria, come ha avuto modo di dichiarare la stessa Commissione europea nella sua lettera 6 marzo 1989, n. 3953, inviata alle autorità elleniche, e che si allega al fascicolo».

La commissione di cinque membri ha dichiarato inoltre che il sequestro poteva venire revocato a condizione che sulle etichette

degli imballaggi venissero apposte nuove etichette recanti la menzione «Formaggio bianco in salamoia della Danimarca, a base di latte di mucca pastorizzato. Data di fabbricazione: 9.8.1991. Data di scadenza: 9.8.1992».

6. Rifiutando di procedere al cambiamento di denominazione proposto dalle autorità elleniche, l'impresa greca Afoi Kouri ha proposto un ricorso dinanzi al Consiglio di Stato. Sebbene la partita di formaggio importata dalla Danimarca con la denominazione «formaggio feta della Danimarca prodotto con latte di mucca pastorizzato» si fosse nel frattempo deteriorata, il Consiglio di Stato ha dichiarato, con sentenza 1873/1993, che le società ricorrenti mantenevano un interesse legittimo particolare a continuare il procedimento in quanto il rifiuto dell'amministrazione, contenuto nell'atto amministrativo impugnato, di autorizzare l'importazione, con la denominazione di «feta», di formaggio danese prodotto con latte di mucca pastorizzato, proponendo come condizione di autorizzazione all'importazione di tale prodotto la denominazione «formaggio bianco in salamoia della Danimarca prodotto con latte di mucca pastorizzato», pregiudicava la possibilità di immissione in commercio di tale prodotto sul mercato greco. L'obbligo imposto agli importatori di utilizzare una denominazione meno conosciuta e meno popolare tra i consumatori greci rispetto alla denominazione tradizionale di «feta» renderebbe infatti lo smercio del formaggio feta danese sul mercato greco considerevolmente più difficile.

7. Nel ricorso proposto dinanzi al Consiglio di Stato, le imprese ricorrenti hanno fatto valere che la normativa greca che stabilisce i requisiti di composizione (latte di pecora e/o di capra) e il modo di produzione (sgocciolatura naturale del siero) del formaggio feta costituisce una misura di effetto equivalente a una restrizione quantitativa, contraria agli artt. 30 e 36 del Trattato CE, poiché essa impedisce l'importazione e lo smercio della feta legalmente prodotta e immessa in commercio in Danimarca, dato che quest'ultima è prodotta con latte di mucca pastorizzato e utilizzando il metodo dell'ultrafiltrazione.

Per risolvere la controversia di cui è stato investito, il Consiglio di Stato ha ritenuto necessario sottoporre alla Corte le seguenti questioni pregiudiziali:

«1) Se gli artt. 30 e 36 del Trattato CE devono essere interpretati nel senso che uno Stato membro può vietare l'uso di una denominazione commerciale, per lo smercio di prodotti fabbricati in un altro Stato membro e da questo esportati, allorché detti prodotti si differenziano talmente, per composizione o per metodo di fabbricazione, dai prodotti generalmente noti sotto questo nome nella Comunità, da non potersi ritenere

che rientrino nella stessa categoria quali prodotti dello stesso tipo.

2) Se, in questo caso, la generale notorietà di prodotti posti in vendita con una identica denominazione nella Comunità, vada apprezzata e valutata rispetto ai loro consumatori negli Stati membri della Comunità, poiché sono costoro che devono essere tutelati. Per prodotti generalmente noti sotto un certo nome ai consumatori si intendono i prodotti simili, per caratteristiche generali ed essenziali, note ai predetti consumatori sotto il profilo della composizione e del metodo di fabbricazione, pur differendo in talune caratteristiche secondarie, che però non ne determinano il tipo, ma definiscono semplicemente talune varietà nazionali, i quali, nel caso specifico di più varietà nazionali, vengono legittimamente prodotti e posti in commercio per il consumo principalmente nello Stato membro di produzione. Inoltre, allorché un prodotto viene immesso in commercio nella Comunità per essere consumato esclusivamente o quasi in uno Stato membro, nel quale è richiesto dai consumatori locali, e in particolare nel caso di un prodotto contraddistinto da una denominazione tradizionale, anche nel caso in cui detto prodotto venga fabbricato in uno Stato membro diverso, non per il consumo interno, ma per essere esportato esclusivamente o quasi nello Stato membro ove si consuma, se la generale notorietà di detto prodotto tra i consumatori nella Comunità, specie sotto il profilo delle sue caratteristiche generali ed essenziali, vada esaminata e valutata tenendo conto dei consumatori nello Stato membro nel quale il prodotto viene offerto al consumo.

3) In caso di soluzione affermativa delle precedenti questioni, in considerazione dei dati contenuti nella lettera del direttore della Direzione Generale Agricoltura della Commissione CE 24 febbraio 1994, 9539/VI, e nella esposizione allegata e quindi degli elementi che ne derivano, specie quanto al rapporto quantitativo tra il consumo totale nella Comunità di formaggio denominato "feta" e il consumo nella stessa di formaggio denominato come sopra, prodotto con latte di pecora e/o di capra e con il metodo della sgocciolatura naturale; sotto il profilo del rapporto quantitativo tra il consumo di formaggio "feta" prodotto con latte di pecora e/o di capra nella Comunità e dello stesso consumo in Grecia e, ancora, sotto il profilo del rapporto quantitativo tra produzione, consumo nazionale ed esportazione dalla Danimarca, ma anche negli altri paesi della Comunità e a partire da essi, di formaggio denominato feta prodotto con latte di mucca ottenuto con il metodo dell'ultrafiltrazione, se sia ammissibile che un formaggio bianco recante la denominazione "feta" sia fabbricato negli altri paesi della Comunità ed in particolare in Danimarca, quasi esclusivamente per l'esportazione — nell'ambito del commercio

intracomunitario — in Grecia, che è il paese comunitario nel quale il formaggio denominato "feta" viene immesso in commercio quasi esclusivamente. Inoltre, se la generale notorietà nella Comunità del formaggio noto sotto la denominazione commerciale di "feta", soprattutto in base alle sue caratteristiche generali ed essenziali, debba apprezzarsi e valutarsi in funzione dei consumatori di formaggio feta in Grecia, per i quali la feta è un formaggio bianco, prodotto con latte di pecora e/o di capra con il metodo della sgocciolatura naturale, dal quale però il formaggio di cui si tratta si distingue sostanzialmente, sotto l'aspetto della materia prima e del procedimento di fabbricazione, sicché non può considerarsi dello stesso tipo un formaggio prodotto con latte di mucca e mediante il metodo dell'ultrafiltrazione, con la conseguenza che risulta compatibile con gli artt. 30 e 36 del Trattato CE, sotto il profilo sopra esposto, la disposizione dell'art. 83 del Codice alimentare nella versione vigente al momento dell'adozione dell'atto impugnato, che riserva l'uso della denominazione "feta" esclusivamente al formaggio prodotto con latte di pecora e/o di capra con il metodo della sgocciolatura naturale (omissis)».

8. Prima di procedere all'esame di tali questioni pregiudiziali, ritengo necessario esaminare la situazione della produzione e del commercio di formaggio feta nella Comunità ed esporre la normativa greca la cui compatibilità con il Trattato è in questione nella causa principale. Procederò del pari all'analisi della giurisprudenza della Corte e della normativa comunitaria relativa alle denominazioni di vendita degli alimentari che incidono sulla produzione e sull'immissione in commercio della feta.

II — La produzione e il commercio di feta nella Comunità

9. Nell'Odissea omerica si legge che Polifemo «(...) postosi quindi a sedere, con garbo e con ordine munse pecore e capre, e pose d'ognuna alle mamme i lattonzi; fatto cagliare poi per metà quel candido latte, lo collocò, rappreso così, nei corbelli di giunco (...)» [1]. Così il ciclope Polifemo produceva il formaggio che Ulisse e i suoi compagni trovarono nel suo antro. Non sorprende che il ciclope Polifemo, che utilizzava questo metodo di produzione del formaggio così simile al procedimento tradizionale ancora oggi seguito in Grecia, ignorasse del tutto i problemi giuridici che la libera circolazione di questo prodotto nella Comunità europea avrebbe posto alla fine del XX secolo. Non solo, infatti, gli sarebbe stato impossibile predire con un anticipo di 27 secoli gli arcani delle denominazioni protette, ma la sua stessa natura lo poneva al riparo da simili preoccupazioni, poiché i ciclopi vengono descritti come esseri completamente estranei

1 — Omero, Odissea, canto IX, versi 244-247.

a qualsiasi idea di giustizia e di legge [2]. Nell'Odissea, Omero evoca del pari «come le figlie ghermí di Pandaro un dì la procella! Poi che dal cielo i Numi spenti ebbero ad esse i parenti orfane erano in case rimaste; e la diva Afrodite e di cacio e dolce miele nutriale, di vino soave» [3].

Nell'Iliade, l'altro suo poema epico, Omero mostra l'importante presenza del formaggio nella Grecia del VII secolo a. C. [4] Le prime apparizioni del formaggio nel mondo antico sono ancora più lontane nel tempo; in Mesopotamia, nel fregio del tempio della dea della vita Ninchursag a El Obeid, si trova la scena più remota, in cui sono rappresentati personaggi che mungono capre e ne fanno cagliare il latte.

10. Il formaggio fa parte dell'alimentazione e della cultura occidentali. Esso appare di frequente nelle maggiori opere della letteratura. Esso figura tra i cibi più apprezzati della letteratura spagnola [5] e, naturalmente, nel Don Chisciotte, in cui Cervantes ne parla come del pane quotidiano dei diseredati, che si rifugiano nel suo sapore in mancanza di altri piatti più ricchi di proteine animali [6].

2 — Ibidem, canto IX, «i ciclopi altieri, che vivon senza leggi» (verso 107); «essi non hanno assemblee di popolo o giudici o leggi» (versi 112 e 113); «ha ciascuno d'essi l'impero della sua moglie, dei figli; né l'uno dell'altro si cura» (versi 114 e 115); il ciclope è un «gigante dotato di immenso vigore e selvaggio, che d'ogni legge ignaro sarebbe e nemico a giustizia» (versi 214 e 215).

3 — Ibidem, canto XX, verso 69.

4 — Omero, Iliade, canto IX, verso 539, narra come «la ricciuta Ecamede (...), tritando su le spume caprin latte rappreso», preparò una bevanda tonificante a base di vino e di formaggio grattugiato per Patroclo e Nestore.

5 — De Guevara, A., *Menosprecio de Corte y alabanza de aldea*, Madrid 1984, pag. 177, tesse le lodi della vita di campagna, in particolare nei piccoli villaggi, poiché, dice, i suoi abitanti «mangiano la carne dei capretti e affumicano quella delle pecore (...) hanno tori per combattere e montoni da stagionare (...) latte per nutrirsi e formaggio da conservare (...)». In *Rinconete y Cortadillo*, Miguel de Cervantes parla del formaggio delle Fiandre. Juan de la Cueva, nella sua commedia *El Infamador*, include in una succulenta merenda «un pezzo di formaggio di Majorca».
Il racconto V di *El Conde Lucanor*, dell'Infante Don Juan Manuel, è intitolato «Ciò che accadde a una volpe e a un corvo che teneva nel becco un pezzo di formaggio». In questo racconto, l'autore mostra quanto l'adulazione possa essere efficace quando si tratta di raggiungere lo scopo. Il racconto termina con la seguente morale:
«Temi chi ti elogia per ciò che non hai
e bada che non ti tolga ciò che hai».

6 — M. Cervantes y Saavedra, *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*, 33ª ed., «colección Austral», Espasa-Calpe, Madrid, 1985: «Ecco una cipolla e un po' di formaggio, e non so quante croste di pane-disse Sancho-; ma non è cibo fatto per un cavaliere valoroso come Vostra Grazia (parte I, cap. X, pag. 56 ed. sp.). Poco dopo, egli scrive, «terminato di servire la carne, stesero sulle pelli di pecora un gran numero di ghiande secche, aggiungendo la metà di un formaggio più duro che se fosse stato fatto di malta» (parte I, cap. XI, pag. 58 ed. sp.). In seguito, quando Don Chisciotte domanda al suo scudiero quale pegno gli abbia dato la sua amata nel congedarlo, in ringraziamento del suo messaggio, poiché, spiega «è costumanza consueta e antica tra i cavalieri e le dame erranti donare agli scudieri, damigelle o nani che portano notizie (...) qualche ricco gioiello in regalo e in ringraziamento della buona nuova che recano (...)», Sancho risponde: «Può ben darsi che sia così, e mi sembra che sia buona consuetudine; dev'essere tuttavia stato così nei tempi antichi, poiché ora dev'essere costume donare solo un pezzo di pane e formaggio, visto che è questo che mi ha dato donna Dulcinea, da sopra il muro di un cortile, quando mi sono da lei congedato; ed era, per di più, formaggio di pecora» (parte I, cap. XXXI, pag. 192 ed. sp.). In un altro passaggio, «Questa porzione di formaggio e pane che vi do — rispose Sancho — lo sa Iddio se ne ho bisogno o meno; perché vi comunico, amico, che noi scudieri dei cavalieri erranti siamo soggetti a molta fame e sfortuna, e ad altre cose che si sentono più di quanto non si dicano» (parte I, capitolo XXXI, pag. 196 ed. sp.). Da ultimo, si devono ricordare le proteste di Don Chisciotte allorché il siero delle ricotte che Sancho ha nascosto nel suo elmo gli scorre giù per il viso e la barba (parte II, capitolo XVII, pag. 406 e ss.).

Cervantes parla del formaggio come della «più saporita» tra tutte le pietanze [7].

11. La letteratura francese contiene, anch'essa, numerose prove della presenza del formaggio nella dieta francese. È curioso osservare come Rabelais, a metà del XVI secolo, includesse il formaggio tra le portate finali di una cena memorabile [8]. Più tardi, Marcel Proust utilizza il formaggio come contrappunto agli eccessi di una classe decadente eppure convinta della propria raffinatezza. Esso riflette l'autentica natura di un personaggio, il signor Verdurin, che le circostanze e l'ambizione di sua moglie elevano nella scala sociale al di sopra delle sue possibilità [9].

12. La coppia armoniosa formata dalla dieta mediterranea e dal formaggio è perfettamente illustrata nella letteratura italiana contemporanea da Italo Calvino, che, nel suo romanzo *Palomar*, narra magistralmente l'esperienza vissuta dal suo personaggio in un negozio parigino di formaggi: «Dietro ogni formaggio c'è un pascolo di un diverso verde sotto un diverso cielo: prati incrostati di sale che le maree di Normandia depositano ogni sera; prati profumati d'aromi al sole ventoso di Provenza; ci sono diversi armenti con le loro stabulazioni e transumanze; ci sono segreti di lavorazione, tramandati nei secoli. Questo negozio è un museo: il signor Palomar visitandolo sente, come al Louvre, dietro ogni oggetto esposto la presenza della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma» [10]. L'autore sottolinea ugualmente l'importanza del nome del formaggio, e fa dire al suo protagonista: «Questo negozio è un dizionario; la lingua è il sistema dei formaggi nel suo insieme: una lingua la cui morfologia registra declinazioni e coniugazioni in innumerevoli varianti, e il cui lessico presenta una ricchezza inesauribile di sinonimi, usi idiomatici, connotazioni e sfumature di signifi-

7 — Ibidem, Cervantes termina il racconto del capraio Eugenio sulla disavventura della capricciosa Leandra, dicendo: «Questa è la storia che avevo promesso di raccontarvi. Se sono stato prolisso nel narrarla, non sarò breve nel servirvi; qui vicino c'è il mio ovile, e in esso conservo latte fresco e saporitissimo formaggio assieme ad altra frutta varia e stagionata, graditi al gusto non meno che alla vista» (parte I, capitolo LI, pag. 321 ed. sp.). In un altro passo, si riferisce ai «formaggi, che, come mattoni impilati, formavano una muraglia» (parte II, capitolo XX, pag. 424, ed. sp.).

8 — F. Rabelais, *Gargantúa y Pantagruel*, Ediciones Zeus, Barcelona, 1971, narra che, nel regno della Quinta Essenza, chiamato Entelechia, dove la regina altro non mangiava per cena che categorie: idee, verità, immagini, astrazioni, concetti, sogni, seconde intenzioni, incubi, antitesi, metempsicosi, visioni trascendenti (Libro Quinto, capitolo XX), venne data una cena nella quale, sebbene la regina solo mangiasse celeste ambrosia, furono serviti i cibi più rari, appetitosi e preziosi, culminando con un pot-pourri composto di diverse minestre, insalate, fricassee, stufati, capretto arrosto, bolliti, grandi quarti di bue, prosciutti salati, pasticceria, un mondo di cuscus alla moresca, torte, ricotte, gelati e frutta di ogni tipo e, naturalmente, formaggi (Libro Quinto, capitolo XXIII).

9 — M. Proust, *A la recherche du temps perdu*, «La Pléiade», Gallimard, Paris, 1988, narra la cena che i signori Verdurin offrono a La Raspelière, alla quale assiste il barone di Charlus: mentre tutti tessono le lodi del dessert, una crema di fragole, dichiarando che meritava che si stappassero bottiglie di château Largaux, château Lafitte e porto, l'anfitrione dichiara di preferire il suo piatto di gruyère, che egli insiste nel voler mangiare nonostante gli ordini di sua moglie, la quale invita i domestici a portare via questi formaggi «si vilains de ton» (III, Sodoma e Gomorra, pag. 330).

10 — I. Calvino, *Palomar*, ediz. Giulio Einaudi, Torino, 1983, pag. 75.

cato, come tutte le lingue nutrite dall'apporto di cento dialetti. È una lingua fatta di cose; la nomenclatura ne è solo un aspetto esteriore, strumentale; ma per il signor Palomar imparsi un po' di nomenclatura resta sempre la prima misura da prendere se vuole fermare un momento le cose che scorrono davanti ai suoi occhi» [11].

13. Il formaggio riveste quindi un'importanza incontestabile nella civiltà mediterranea [12], importanza che ha acquistato anche in altri luoghi [13]. I formaggi e i nomi che vengono loro attribuiti si identificano quindi con tradizioni ancestrali. Tale contesto culturale può assumere una certa rilevanza in una causa come quella oggi pendente dinanzi alla Corte, tenendo presente che, in tema di formaggi, ciò che conta è la loro natura; il resto è mistero e pazienza. Per i formaggi hanno più importanza usi immemorabili e sapori tradizionali che la ricetta, che, al pari della legge, è suscettibile di improvvisazione [14].

14. Il termine «feta» proviene dall'italiano ed è stato introdotto in Grecia sotto l'influenza veneziana. La parola «feta» viene da «fetta», che significa trancio. L'uso del termine feta si è imposto in Grecia nel corso del XIX secolo per designare il formaggio bianco tradizionale in salamoia fabbricato da tempi immemorabili in tutta la Grecia e in altre regioni dei Balcani.

15. Questo formaggio ancestrale, fabbricato in Grecia con la denominazione «feta», è prodotto con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra. Il metodo di fabbricazione è quello tradizionale e artigianale della sgocciolatura naturale del latte senza alcuna pressione. In concreto, la produzione di questo formaggio passa per le seguenti fasi:

— il latte si coagula mediante fermentazione naturale o mediante altri enzimi di origine animale che operano in modo analogo;

— la cagliata viene allora versata in forme perforate, nelle quali avviene la sgocciolatura naturale, senza pressione. A mano a mano che il siero sgocciola la cagliata si solidifica. La si ricopre con uno strato di sale, che permette lo sviluppo di una microflora che favorisce la maturazione;

11 — Ibidem, pp. 75 e 76.

12 — J. Saramago, *Viaje a Portugal*, Alfaguara, Madrid, 1995, pag. 150. In questa opera, il signor Guerra riferisce al viaggiatore un detto di Cidadelhe su pane, formaggio e vino: «(...) pan con ojos, queso sin ojos, vino que salte a los ojos» (pane coi buchi, formaggio senza, vino che salti agli occhi).

13 — Per citare un autore ispano-americano, si ricorderà il «quesito helado» (formaggino gelato) tra i dolci della cena descritta nel capitolo «Menù diminuto» (menu magro) nell'opera di M. Vargas Llosa, *Los cuadernos de Don Rigoberto*, Alfaguara, Madrid, 1997, pp. 191 e 192.

14 — È quanto afferma A. Hernández Gil nel libro di S. Ortega *Quesos españoles*, Alianza Editorial, Madrid, 1987, pag. 142. Hernández Gil, che è stato presidente del Tribunal Supremo e del Consejo General del Poder Judicial spagnoli, afferma nello stesso passo che «la normativa in materia dev'essere noiosissima».

— la cagliata viene poi posta in recipienti di legno o di metallo, nei quali si aggiunge la salamoia, con un contenuto del 7% di cloruro di sodio. I recipienti vengono collocati in camere di maturazione, le cui condizioni termiche e igrometriche sono soggette a stretto controllo;

— i recipienti rimangono nelle camere per quindici giorni e sono poi trasferiti in impianti frigoriferi per poco più di sei settimane. Il processo di maturazione dura quindi due mesi.

16. Le principali qualità del formaggio così prodotto sono il colore bianco naturale, un odore e sapore caratteristici (leggermente acido, salato e grasso), la tessitura compatta. Le autorità greche non hanno disciplinato la produzione di feta fino al 1988, motivo per cui esistevano diverse varianti locali o regionali di feta, data l'esistenza di innumerevoli luoghi di produzione.

17. L'assenza di specificazioni tecniche a livello internazionale ha fatto sì che fossero messi a punto, in diversi Stati membri della Comunità e in Stati terzi, vari metodi di produzione della feta, più moderni e competitivi. Questa produzione era destinata a soddisfare la domanda da parte di comunità di immigrati greci in paesi terzi e di paesi arabi.

A partire dagli anni Sessanta in Danimarca, e più di recente in Germania e nei Paesi Bassi, viene prodotto un formaggio denominato «feta» con un tipo di latte e con un metodo diversi da quelli impiegati in Grecia. La feta viene infatti prodotta utilizzando latte di mucca, più economico del latte di pecora o di capra, e si applica un metodo di elaborazione industriale, l'ultrafiltrazione, più moderno e competitivo del metodo tradizionale della sgocciolatura naturale. Anche in Francia si produce feta con latte di mucca; esiste tuttavia una produzione di feta a base di latte di pecora in Corsica e in alcune regioni del Massiccio centrale, come Roquefort, dove si produce feta con il latte di pecora non utilizzato nella produzione del formaggio Roquefort.

18. Le statistiche relative alla produzione, al consumo e al commercio delle due varianti di formaggio feta nella Comunità non sono troppo precise, a causa delle difficoltà tecniche dovute ai diversi metodi di calcolo impiegati, alla fluttuazione delle scorte e, infine, all'esistenza, in Grecia, di migliaia di piccoli produttori che operano per la soddisfazione di necessità locali o familiari.

Senza dubbio, i dati forniti dalla Commissione al Consiglio di Stato nella sua lettera 24 febbraio 1994, n. 9539/VI, nonché le statistiche relativamente concordanti presentate dall'impresa Canadane e dagli Stati membri

intervenuti nella presente causa, permettono di trarre le seguenti conclusioni:

a) Il consumo annuo di feta prodotta con latte di pecora o/e di capra nella Comunità nel periodo 1988-1992 ha oscillato tra le 125.000 e le 150.000 tonnellate, mentre quello di feta prodotta con latte di mucca può situarsi tra le 10.000 e le 25.000 tonnellate. Esiste una significativa concentrazione del consumo di feta in Grecia, poiché questo paese raggiunge tra il 70% e l'85% del consumo totale della Comunità, ciò che rappresenta circa 10 kg per abitante e per anno. Per la feta prodotta con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra, questa percentuale si eleva a più del 90%. Negli altri Stati membri, il consumo di feta è inesistente o relativamente scarso, ed è orientato quasi esclusivamente alla feta di latte di mucca. Percentualmente, la Germania è il secondo paese consumatore, a causa della presenza di una rilevante comunità di origine turca. Il consumo di feta in Danimarca è estremamente ridotto.

b) La produzione comunitaria di feta tra il 1988 e il 1992 si situava attorno alle 240 000 tonnellate. La Grecia è il principale produttore comunitario, che produce quasi il 50% di questo formaggio con latte di pecora e di capra. La produzione greca è destinata quasi esclusivamente al consumo interno. Il secondo produttore comunitario è la Danimarca, che raggiunge in pratica il 40% della produzione comunitaria. Questa feta, fabbricata con latte di mucca, è essenzialmente destinata all'esportazione in altri Stati membri della Comunità e, soprattutto, in paesi terzi. Il resto della produzione è ripartito tra Germania, Francia e Paesi Bassi. Si tratta essenzialmente di feta prodotta con latte di mucca, con una significativa percentuale di esportazione verso altri Stati membri e paesi terzi. Il volume di formaggio feta di latte di mucca esportato in Grecia dalla Danimarca e dagli altri Stati membri produttori è assai ridotto. Si osserverà comunque che la normativa greca che disciplina in maniera restrittiva la produzione della feta cominciava già a produrre effetti nel periodo esaminato dalle statistiche.

19. Il formaggio feta si produce e si consuma anche al di fuori della Comunità europea. Sebbene non vi siano statistiche globali, dalle ricerche svolte per conto dell'Organizzazione della Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione (in prosieguo: la «FAO») e dell'Organizzazione mondiale della Sanità (in prosieguo: l'«OMS») in vista della possibile elaborazione di uno standard internazionale per la feta emerge che esistono una produzione e un consumo relativamente rilevanti in paesi come l'Iran o l'Arabia Saudita, nei quali predomina la feta prodotta con latte di pecora e/o di capra, nonché in altri Stati, come la Nuova Zelanda o gli Stati

Uniti, nei quali c'è una prevalenza quasi assoluta di feta di latte di mucca.

III — La normativa greca in materia di feta

20. Fino al 1988, la Repubblica ellenica non aveva una normativa relativa alle condizioni di produzione del formaggio feta. In quell'anno, le autorità greche hanno avviato un processo di regolamentazione progressiva delle condizioni di produzione e immissione in commercio della feta. Tale processo è culminato, nel 1994, nell'istituzione di una denominazione di origine protetta per il formaggio feta.

21. Sebbene in precedenza fosse già stata adottata una regolamentazione restrittiva [15], questo processo è cominciato con l'adozione del decreto ministeriale n. 2109/1988 [16] dei Ministri dell'Agricoltura e delle Finanze, ed è proseguito con l'adozione di altri due decreti degli stessi Ministeri, i decreti n. 688/1989 [17] e n. 565/1991 [18], che hanno modificato l'art. 83 del Codice Alimentare. Al momento dei fatti della causa principale, il testo dell'art. 83 così recitava:

«I. (...) IV.Formaggi greci tradizionali. Norme specifiche. 1. Formaggi a pasta dura (...) 3. Formaggi a pasta molle. a) (...) c) Feta (...) 1 a) (...) 3 c) (...) Norme specifiche per la feta.

1. Denominazione: feta.

2. Regione di produzione: Macedonia, Tracia, Epiro, Tessaglia, Grecia centrale, Peloponneso e "nomos" di Lesbos.

3. Definizione: la feta è un prodotto fabbricato con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra, che matura e viene conservato in salamoia fino al momento della vendita al consumatore, e che risponde ai seguenti requisiti:

4. Materie prime:

4.1. Latte: latte di pecora o mescola di latte di pecora e di capra prodotti nelle zone geografiche sopra menzionate.

15 — Decreto ministeriale dei Ministri dell'Agricoltura e delle Finanze n. 15294/1987; FEK B 347.

16 — FEK B 892.

17 — FEK B 663.

18 — FEK B 667.

5. Additivi e ingredienti accessori autorizzati:

5.1. Indispensabili:

a) caglio tradizionale o altri enzimi di origine animale che spieghino un'azione similare;

b) colture di batteri non patogeni (fermenti lattici), nel caso di latte pastorizzato;

c) cloruro di sodio commestibile (sale).

5.2. Facoltativi

a) cloruro di calcio, fino a 20 gr. per ogni 100 kg di latte;

b) conservanti: l'uso di conservanti non è autorizzato.

c) coloranti: l'uso di coloranti non è autorizzato.

6. Principali caratteristiche del formaggio dopo la maturazione:

6.1. Aspetto esterno del formaggio:

6.1.1. Consistenza: formaggio a pasta molle che può essere tagliato a fette.

6.1.2. Forma: cono o parallelepipedo rettangolo.

6.1.3. Dimensioni: variabili.

6.1.4. Peso: variabile.

6.2. Crosta: assente

6.3. Pasta del formaggio:

6.3.1. Tessitura: compatta, con alcune fratture di origine meccanica.

6.3.2. Colore: bianco puro.

6.4. Buchi: assenti o in numero ridotto.

6.4.1. Ripartizione: in tutta la massa.

6.4.2. Forma: irregolare.

6.5. Contenuto minimo di materia grassa: 43% (calcolata sulla base della materia secca).

6.6. Tasso massimo di umidità: 56%.

6.7. Altre caratteristiche essenziali: formaggio che matura ed è conservato in salamoia. Ha un gusto grasso, gradevole, leggermente acido e molto aromatico. Si conserva in fusti di legno o in recipienti di metallo.

7. Metodo di produzione:

7.1. Metodo di coagulazione del latte: con caglio tradizionale o mediante altri enzimi di origine animale che spiegano un'azione similare.

7.2. Trattamento termico:

7.2.1. Trattamento termico del latte: pastorizzato o fresco.

7.2.2. Trattamento termico della cagliata: nessuno.

7.3. Procedimento di fermentazione: con acido lattico.

7.4. Procedimento di maturazione: in fusti di legno o recipienti in metallo con salamoia, durante due mesi.

7.5. Elementi complementari tradizionali: sgocciolatura della cagliata in forme perforate, senza pressione. Salatura a secco in superficie».

22. Il 19 marzo 1993, successivamente ai fatti di cui si tratta, il decreto presidenziale n. 81/1993 [19] stabiliva le condizioni e la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli, condizioni e procedura applicabili fino all'entrata in vigore del regolamento (CEE) n. 2081/92 [20]. Questo regolamento è entrato in vigore il 24 luglio 1993. La validità del decreto presidenziale n. 81/1993 era prorogata di sei mesi dal decreto presidenziale n. 291/1993 [21], che aggiungeva inoltre un nuovo comma all'art. 1, n. 1, per il quale la denominazione di origine era conferita a «tutte le denominazioni tradizionali, geografiche e non, che designano un prodotto agroalimentare greco che goda di buona reputazione e grande notorietà, quanto meno sul mercato interno del paese».

19 — FEK A 36.

20 — Regolamento del Consiglio 14 luglio 1992, n. 2081, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari (GU L 208, pag. 1).

21 — FEK A 130.

23. Infine, l'art. 83 del Codice Alimentare è stato modificato dal decreto ministeriale del Ministro dell'Agricoltura 11 gennaio 1994, n. 313025, relativo al riconoscimento della denominazione d'origine «feta» [22]. Questo decreto definisce la nozione di formaggio feta, il suo luogo di produzione e i requisiti che deve soddisfare il latte utilizzato nella sua produzione; descrive il metodo di produzione della feta, enumera le sue caratteristiche, precisa le menzioni che debbono figurare sull'imballaggio del prodotto; infine, il decreto vieta in generale di produrre, importare, esportare e mettere in commercio con la denominazione di «feta» qualsiasi formaggio che non risponda ai requisiti da esso enunciati.

Il Decreto ministeriale n. 596/95 dei Ministri dell'Agricoltura e delle Finanze [23] ha codificato la normativa precedente, ormai inclusa nel nuovo art. 83 del Codice Alimentare. Questo articolo, intitolato «Formaggi dalla denominazione di origine protetta», include, tra l'altro, le norme applicabili alla feta.

24. Nel 1988, quando la Repubblica ellenica ha cominciato ad adottare una normativa diretta a controllare la produzione e il commercio di feta, la Commissione ha esaminato la sua compatibilità con il diritto comunitario. Con lettera 6 marzo 1989, n. 3935, il

22 — FEK B 8.

23 — FEK B 624.

direttore generale della Direzione Generale dell'Agricoltura comunicava alle autorità greche che, a seguito di un esame minuzioso dei metodi di produzione e immissione in commercio della feta, considerava la normativa greca compatibile con il diritto comunitario. La Commissione, investita di diverse denunce provenienti dalle federazioni nazionali di produttori lattieri di diversi Stati membri, ha mantenuto il suo punto di vista, dichiarando che i principi della «giurisprudenza Cassis de Dijon» [24], che ha condotto al riconoscimento reciproco delle merci legalmente prodotte e immesse in commercio in uno Stato membro, non era applicabile al caso di specie, poiché esistono differenze essenziali tra la feta prodotta in Grecia (con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e capra e mediante il processo della sgocciolatura naturale), da un lato, e il formaggio feta prodotto in altri Stati membri mediante latte di mucca e secondo il processo dell'ultrafiltrazione, dall'altro.

La Commissione scopriva l'esistenza, in Grecia, di una produzione relativamente significativa di feta prodotta con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra cui veniva aggiunto latte di mucca, e ne portava a conoscenza le autorità greche, avvertendo che ciò avrebbe potuto compromettere il riconoscimento della legalità della normativa greca. A seguito di un inasprimento dei controlli da parte delle autorità greche, la Commissione riteneva che l'aggiunta di latte di mucca in una percentuale del 5,9% della produzione complessiva di feta rappresentasse una sofisticazione priva di incidenza sull'efficacia della nuova normativa greca.

25. Successivamente, la Commissione ha avviato nei confronti della Grecia una procedura per inadempimento, ai sensi dell'art. 169 del Trattato, poiché la normativa greca sortiva effetti restrittivi per l'esclusività geografica della produzione del formaggio feta e di altri formaggi tradizionali greci. Il 18 maggio 1992 la Commissione ha inviato al governo greco un parere motivato, nel quale considera che la normativa controversa violi l'art. 30 del Trattato, in quanto riserva ingiustificatamente l'uso della denominazione «feta», che ha carattere generico, al formaggio prodotto in alcune regioni della Grecia.

La Commissione non proponeva il ricorso per inadempimento dinanzi alla Corte di giustizia poiché la questione era connessa alle procedure in corso dirette al riconoscimento, da parte della Comunità, delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti alimentari previsti dal regolamento n. 2081/92, relativo alla protezione delle denominazioni geografiche a livello comunitario.

24 — Sentenza 20 febbraio 1979, causa 120/78, Rewe, «Cassis de Dijon» (Racc. pag. 649).

IV — Le denominazioni generiche di vendita dei prodotti alimentari: giurisprudenza della Corte e normativa comunitaria

La normativa comunitaria esistente in materia nonché la relativa giurisprudenza della Corte consentono di articolare come segue la tipologia di denominazioni di vendita dei prodotti alimentari, in funzione della loro incidenza sugli scambi intracomunitari di merci:

A — *Le denominazioni comunitarie*

26. Il diritto comunitario non prevede una normativa generale per disciplinare le denominazioni di vendita dei prodotti alimentari. Esistono solo alcune norme relative a tale questione, che tuttavia non la disciplinano direttamente. È quanto avviene con la direttiva 79/112/CEE [25], che ha condotto all'etichettatura dei generi alimentari e alla loro pubblicità. L'art. 15, n. 2, di questa direttiva consente agli Stati membri di adottare disposizioni nazionali relative alla denominazione di vendita di determinati prodotti quando tali disposizioni sono giustificate da motivi di tutela della sanità o di repressione delle frodi, o quando sono dirette alla tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni della provenienza, di denominazioni d'origine e alla repressione della concorrenza sleale.

27. Trattasi di denominazioni regolate da norme comunitarie di diritto derivato, che definiscono le caratteristiche e il metodo di fabbricazione del prodotto in tutto il territorio comunitario. Questi «euroalimenti» (ad esempio, il miele [26] o la cioccolata [27]) possono essere posti in commercio in tutti gli Stati membri senza la minima restrizione e non pongono alcun problema in relazione agli scambi intracomunitari.

B — *Le denominazioni generiche*

28. Le denominazioni generiche sono i nomi comuni utilizzati per designare i prodotti agricoli o alimentari. Trattasi di denominazioni che fanno parte del patrimonio culturale e gastronomico generale, e che possono in via di principio essere utilizzate da

25 — Direttiva del Consiglio 18 dicembre 1978, 79/112/CEE, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità (GU 1979, L 33, pag. 1).

26 — Direttiva del Consiglio 22 luglio 1974, 74/409/CEE, relativa all'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri concernenti il miele (GU L 221, pag. 10).

27 — Direttiva del consiglio 24 luglio 1973, 73/241/CEE, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana (GU L 228, pag. 23).

qualsiasi produttore. Nella giurisprudenza comunitaria non si trova una definizione di ciò che deve intendersi per denominazione generica. La Corte ha considerato tali, tra le altre, le denominazioni «aceto» [28], «gin» [29], «birra» [30], «paste alimentari» [31], «yogurt» [32], formaggio «edam» [33], «formaggi» [34], «salumi» [35] e «pane» [36].

29. In numerosi casi, gli Stati membri hanno adottato disposizioni nazionali che subordinano l'uso di una denominazione generica a determinate condizioni di produzione. I prodotti importati potranno fare uso della denominazione generica nello Stato membro di importazione se le condizioni cui è soggetta la loro produzione sono simili a quelle poste in quest'ultimo Stato, e non sorgeranno ostacoli agli scambi intracomunitari. Queste condizioni di produzione sono purtroppo molto diverse da uno Stato membro a un altro; nel presente caso si tratta di due prodotti in parte differenti venduti sotto la stessa denominazione generica in distinti Stati membri.

28 — Sentenza 9 dicembre 1981, causa 193/80, Commissione/Italia (in prosieguo: la «sentenza sull'aceto»; Racc. pag. 3019).

29 — Sentenza 26 novembre 1985, causa 182/84, Miro (Racc. pag. 3731).

30 — Sentenza 12 marzo 1987, causa 178/84, Commissione/Germania (in prosieguo: la «sentenza sulla birra»; Racc. pag. 1227).

31 — Sentenze 14 luglio 1988, causa 407/85, Glocken e Kritzinger (Racc. pag. 4233), e causa 90/86, Zoni (Racc. pag. 4285).

32 — Sentenza 14 luglio 1988, causa 298/87, Smanor (Racc. pag. 4489).

33 — Sentenza 22 settembre 1988, causa 286/86, Deserbais (Racc. pag. 4907, punto 12).

34 — Sentenze 11 ottobre 1990, causa C-210/89, Commissione/Italia (Racc. pag. I-3697, punto 12), e causa C-196/89, Nespoli e Crippa (Racc. pag. I-3647).

35 — Sentenza 13 novembre 1990, causa C-269/89, Bonfait (Racc. pag. I-4169, punto 13).

36 — Sentenze 19 febbraio 1981, causa 130/80, Kelderman (Racc. pag. 527); 14 luglio 1994, causa C-17/93, Van der Veldt (Racc. pag. I-3537), e 13 marzo 1997, causa C-358/95, Morellato (Racc. pag. I-1431).

Sotto il profilo della libera circolazione delle merci, il problema sorge al momento dell'immissione in commercio, sotto la denominazione generica in uso nello Stato membro di destinazione, di un prodotto importato da un altro Stato membro, nel quale è prodotto e legalmente posto in commercio sotto la stessa denominazione, ma con caratteristiche in parte differenti [37].

La Corte ha sempre considerato alla stregua di misure di effetto equivalente, contrarie all'art. 30 del Trattato, gli ostacoli al commercio intracomunitario risultanti da divergenze tra le disposizioni nazionali relative all'uso delle denominazioni generiche dei prodotti agricoli e alimentari. Una misura nazionale che riservi l'uso di una denominazione generica a un prodotto nazionale, a detrimento delle varietà importate dagli altri Stati membri, nei quali tali prodotti sono legalmente prodotti e smerciati, è incompatibile con il principio fondamentale della libera circolazione delle merci [38].

30. Quanto alla possibile giustificazione delle restrizioni causate dalle divergenze tra disposizioni nazionali che disciplinano l'uso delle denominazioni generiche, i motivi più frequentemente addotti quali esigenze imperative sono stati, essenzialmente, la tutela dei

37 — V. sentenza Nespoli e Crippa, citata, punto 13.

38 — V. la sentenza sull'aceto, citata, punto 27, e Miro, citata, punto 22.

consumatori e la lealtà delle transazioni commerciali, nonché, in misura più ridotta, la tutela della salute, prevista dall'art. 36 del Trattato. Un'analisi della giurisprudenza della Corte in materia consentirà di identificare le due soluzioni applicate in simili ipotesi.

31. Come regola generale, la Corte ha applicato il principio del reciproco riconoscimento, e ha ritenuto che i motivi invocati come imperativi non giustificassero gli ostacoli alla vendita, sotto la denominazione generica dello Stato di destinazione, dei prodotti, parzialmente diversi, prodotti e smerciati nello Stato di origine sotto la stessa denominazione. La Corte ha considerato che lo Stato membro di destinazione poteva tutelare i suoi consumatori e garantire la lealtà delle transazioni commerciali esigendo che tutte le caratteristiche del prodotto figurino sull'etichetta o sull'imballaggio del prodotto importato. Quest'obbligo di etichettatura costituisce sempre un'alternativa meno restrittiva e, quindi, più rispettosa del principio di proporzionalità rispetto al divieto di importazione o all'obbligo di smerciare il prodotto con una denominazione di fantasia.

In cause celebri, quali sono quelle della birra tedesca e della pasta italiana, la Corte ha considerato implicitamente che la birra e la pasta prodotte in altri Stati membri fossero sufficientemente simili, nonostante le differenze della loro composizione, perché con un'etichettatura adeguata si evitasse il rischio di confusione da parte dei consumatori tedeschi e italiani e se ne permettesse la vendita sotto le denominazioni generiche di «birra» e di «pasta».

32. Tuttavia, nella sentenza Deserbais, e ancor più nella sentenza Smanor, la Corte ha previsto, in deroga alla regola generale che impone il riconoscimento reciproco delle denominazioni di vendita generiche e l'obbligo di etichettare i prodotti in maniera adeguata, la possibilità che lo Stato di destinazione impedisca la vendita sotto denominazione generica, sul proprio territorio, di un prodotto importato da un altro Stato membro quando le sue caratteristiche sono sostanzialmente differenti da quelle dei prodotti nazionali smerciati sotto la stessa denominazione.

Nella causa Smanor, la Corte ha considerato che, in via di principio, il prodotto importato poteva essere smerciato in Francia sotto la denominazione generica «yogurt», a condizione che l'etichetta del prodotto recasse la menzione «congelato» in modo da informare il consumatore del trattamento cui il prodotto era stato sottoposto. La Corte aggiungeva tuttavia che l'elemento caratteristico del prodotto immesso in commercio sotto la denominazione di «yogurt» è la presenza di fermenti lattici vivi in grande quantità, concludendo che l'etichettatura poteva non essere sufficiente se lo yogurt importato in forma congelata presentava caratteristiche sostanzialmente diverse da quelle che il consumatore francese si attende di trovare all'acquisto di un prodotto genericamente

denominato «yogurt». La sentenza Smanor lascia così al giudice nazionale il compito di valutare se le differenze che presentano gli yogurt congelati rispetto ai criteri stabiliti dalla normativa nazionale relativa allo yogurt fresco sono talmente marcate da giustificare una differenza di denominazione [39].

Nella sentenza Deserbais, pronunciata poco tempo dopo, la Corte formula questa ipotesi in un *obiter dictum* [40], ma la esclude in relazione alla normativa italiana che vietava l'immissione in commercio, sotto la denominazione di «edam», di un formaggio il cui contenuto di materia grassa era inferiore al 40%.

33. Questa eccezione al principio del riconoscimento reciproco delle denominazioni generiche non è delimitata con chiarezza nelle sentenze Smanor e Deserbais. Si ammette, infatti, che uno Stato membro possa impedire la vendita, sotto una denominazione generica, di un prodotto importato, smerciato, sotto questa stessa denominazione, nello Stato di origine, allorché presenti, rispetto ai prodotti nazionali, differenze sostanziali atte ad indurre in errore il consumatore anche dopo un'etichettatura addizionale adeguata. Ora, la Corte non ha precisato in concreto i criteri di cui si deve tenere conto per determinare l'esistenza o meno di differenze sostanziali tra i prodotti [41]. Nella sentenza Smanor, la Corte ha fatto riferimento alle aspettative del consumatore dello Stato di destinazione, alle disposizioni del *Codex Alimentarius* FAO/OMS, nonché alla normativa interna dello Stato di destinazione, mentre, nella sentenza Deserbais, si riferisce alla sola composizione e fabbricazione dei prodotti. Per di più, essa non ha definito la gerarchia tra tali diversi criteri, e non è escluso che, se applicati a un prodotto concreto, essi possano condurre a risultati contrastanti. Tanto meno la Corte ha indicato il grado della differenza che deve sussistere tra il prodotto importato e i prodotti nazionali venduti sotto la denominazione generica perché si possa ritenere che esista, tra questi, una differenza sostanziale che il consumatore non potrebbe percepire malgrado la presenza di un'etichetta adeguatamente redatta.

34. In una comunicazione del 1991 [42], la Commissione esamina la giurisprudenza Smanor e Deserbais e propone criteri per identificare le «caratteristiche di un prodotto» che possono renderlo inadatto alla vendita sotto una denominazione generica nello Stato di destinazione. Essa propone di tenere conto delle particolarità essenziali dei prodotti smerciati nella Comunità sotto detta

39 — Sentenza Smanor, citata, punti 19-24.

40 — Sentenza Deserbais, citata, punto 13: «Si potrebbe porre il problema se la stessa regola debba applicarsi allorché un prodotto presentato sotto una determinata denominazione si discosti talmente, dal punto di vista della sua composizione o della sua fabbricazione, dalle merci generalmente conosciute sotto questa stessa denominazione nella Comunità da non poter essere considerato come rientrante nella medesima categoria».

41 — V. il commento di C. Lister, *The naming of foods: the European Community's rules for non-brand food product names*, in *European Law Review*, 1993, pag. 186 e ss.

42 — Comunicazione interpretativa della Commissione concernente le denominazioni di vendita dei prodotti alimentari (GU C 271, pag. 2).

denominazione generica, fabbricati legalmente e nel rispetto delle regole della concorrenza, tralasciando le caratteristiche note ai soli consumatori del paese d'importazione. Questa analisi deve farsi caso per caso e basarsi non solo sulle aspettative del consumatore, ma anche su elementi obiettivi, quali le definizioni contenute nel Codex Alimentarius della FAO e dell'OMS, le disposizioni degli Stati membri, la composizione o la fabbricazione dei prodotti nonché i riferimenti contenuti in alcuni atti comunitari, in particolare nella nomenclatura tariffaria utilizzata per l'applicazione della tariffa doganale comune. Secondo la Commissione, solo una differenza sostanziale in uno di questi elementi caratteristici permetterebbe allo Stato membro importatore di impedire che il prodotto importato venga immesso in commercio sotto la denominazione generica. La Commissione non determina nemmeno quale sia il grado di disomogeneità dei prodotti necessario perché si abbia differenza sostanziale, né stabilisce una gerarchia tra i criteri utilizzabili per realizzare la comparazione. Essa si limita a citare tre esempi relativi all'uso delle denominazioni generiche «aceto», «yogurt» e «caviale».

Da parte sua, l'art. 3, n. 1, del regolamento n. 2081/92 dispone che «si intende per "denominazione divenuta generica" il nome di un prodotto agricolo o alimentare che, pur collegato col nome del luogo o della regione in cui il prodotto agricolo o alimentare è stato inizialmente ottenuto o commercializzato, è divenuto, nel linguaggio corrente, il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare». Ai sensi della terza frase di questa stessa disposizione, per determinare se una denominazione sia divenuta generica o meno, si tiene conto di tutti i fattori, e in particolare della situazione esistente nello Stato membro in cui il nome ha la sua origine e nelle zone di consumo, della situazione esistente in altri Stati membri e delle pertinenti legislazioni nazionali o comunitarie. Ai sensi del primo comma della disposizione in esame, le denominazioni divenute generiche non possono essere registrate e non godono della tutela comunitaria. Infine, il n. 3 dell'art. 3 prevede che la Commissione stabilisca e pubblichi nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* un elenco non esauriente, indicativo delle denominazioni dei prodotti agricoli o alimentari che sono considerate generiche.

C — *Le denominazioni geografiche*

35. Le denominazioni geografiche sono nomi utilizzati per designare prodotti alimentari che fanno riferimento alla loro provenienza da una zona geografica determinata [43]. L'origine geografica del prodotto può essere evocata direttamente, quando la denominazione include il riferimento geografico («Formaggio Manchego», «Prosciutto di Parma», «Faba Asturiana» o «Camembert di Normandia»), o in modo indiretto, quando

43 — L'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale che riguardano il commercio, *Risultati dei negoziati commerciali plurilaterali dell'Uruguay Round*, segretariato del GATT, Ginevra, 1995, pag. 381, parla di indicazione geografica, espressione equivalente a denominazione geografica. L'art. 22, n. 1, di tale accordo definisce le indicazioni geografiche come «(...) indicazioni che servono a identificare un prodotto come originario del territorio di un membro, o di una regione o località di questo territorio, nel caso in cui una qualità, reputazione o un'altra caratteristica determinata del prodotto possa essere attribuita essenzialmente a questa provenienza geografica»

la denominazione non contiene alcun toponimo («Formaggio Tetilla», «Reblochon», «Grappa», «Ouzo», «Cava»). Le denominazioni geografiche presentano le seguenti caratteristiche [44]:

— certificano l'origine geografica del prodotto e, in misura diversa, la sua specificità, nel senso del possesso di determinate qualità e caratteristiche legate alla localizzazione geografica di provenienza [45];

— costituiscono del pari una prova della qualità del prodotto, che, nella maggioranza dei casi, è fabbricato secondo requisiti rigorosi e precisi [46];

— conferiscono una buona reputazione ai prodotti presso i consumatori, poiché la denominazione geografica garantisce la provenienza concreta, la specificità e la qualità particolare del prodotto [47];

— la tutela giuridica delle denominazioni geografiche garantisce la salvaguardia degli interessi dei produttori dalla concorrenza sleale e protegge i consumatori dalle indicazioni suscettibili di indurli in errore [48].

Ora, le denominazioni di vendita che contengono toponimi non possono essere sempre considerate come denominazioni geografiche dirette o indirette. Si può infatti immaginare che una denominazione costituita da un toponimo sia una denominazione generica, o che lo sia divenuta col tempo, e che abbia quindi cessato di essere una denominazione geografica suscettibile di tutela giuridica. È il caso, ad esempio, delle denominazioni «acqua di Colonia», «formaggio parmigiano» [49], «formaggio edam», «formaggio emmenthal», divenute denominazioni generiche.

44 — V., in particolare, F.-K. Beier e R. Knaak, *The protection of Direct and Indirect Indications of Source in Germany and the European Community*, in *International Review of Industrial Property and Copyright Law*, 1994, n. 1, pag. 1; P. Jiménez Blanco, *Las denominaciones de origen en el derecho del comercio internacional*, Eurolex, Madrid 1996; G. Salignon, *La jurisprudence et la réglementation communautaires relatives à la protection des appellations d'origine, des dénominations géographiques et des indications de provenance*, in *Revue du marché unique européen*, 1994, n. 4, pag. 107.

45 — Sentenze 20 febbraio 1975, causa 12/74, Commissione/Germania (in prosieguo: la «sentenza Sekt»; Racc. pag. 181, punto 7), e 7 maggio 1997, cause riunite C-321/94, C-322/94, C-323/94 e C-324/94, Pistre e a. (Racc. pag. I-2343, punti 35 e 36). In quest'ultima sentenza, la Corte ha deciso che la denominazione «montagna», la cui utilizzazione è disciplinata da norme francesi, non costituisce una denominazione geografica, in quanto ha carattere generale, che si estende al di là delle frontiere nazionali, e non designa un'origine geografica determinata.

46 — Sentenza Sekt, citata, punto 9; sentenze 12 ottobre 1978, causa 13/78, Eggers (Racc. pag. 1935, punto 16), e 9 giugno 1992, causa C-47/90, Delhaize e Le Lion, (Racc. pag. I-3669, punti 22 e 23). In quest'ultima sentenza, la Corte si è pronunciata nel senso che il divieto di imbottigliare i vini «Rioja» al di fuori della regione di produzione era privo di incidenza sulla qualità dei vini stessi.

47 — Sentenza 10 novembre 1992, causa C-3/91, Exportur (Racc. pag. I-5529, punto 11).

48 — Sentenza Sekt, citata, punto 7.

49 — La denominazione «Parmigiano Reggiano» figura quale denominazione di origine protetta a favore dell'Italia nell'allegato al regolamento (CE) n. 1107/96. Non esiste una nota che indichi che non è richiesta la tutela del nome parmigiano. Ritengo tuttavia che la denominazione «formaggio parmigiano» sia divenuta denominazione generica.

36. Ispirandosi alle norme internazionali esistenti [50], gli Stati membri distinguono nei loro diritti interni diversi tipi di denominazioni geografiche, i quali presentano diversi gradi di tutela per tali denominazioni.

In ogni caso, le denominazioni geografiche sono oggetto di tutela giuridica ad opera di norme interne relative alla proprietà industriale e commerciale. Questa tutela conferisce il monopolio collettivo dell'utilizzazione commerciale di queste denominazioni geografiche a un gruppo determinato di produttori, che ne fruiscono in virtù del luogo in cui sono stabiliti, a differenza del marchio, che può venire utilizzato solo dal titolare. Sotto il profilo della libera circolazione delle merci, la tutela delle denominazioni geografiche negli ordinamenti giuridici interni degli Stati membri genera ostacoli al commercio intracomunitario, costitutivi di misure di effetto equivalente ai sensi dell'art. 30 del Trattato, in quanto impediscono l'immissione in commercio dei prodotti importati sotto la denominazione geografica tutelata nello Stato membro d'importazione. Come ha ricordato la Corte nella sentenza Exportur [51], la tutela delle denominazioni geografiche è retta dal principio della territorialità, per il quale risultano applicabili a queste denominazioni il diritto del paese d'importazione, la situazione di fatto e le idee correnti in questo paese [52]. Il riconoscimento della tutela è indipendente dal diritto del paese di origine, nel quale un nome può costituire una denominazione generica mentre è una denominazione geografica protetta nel paese d'importazione.

Secondo la giurisprudenza della Corte, gli ostacoli alla libera circolazione delle merci causati da disposizioni nazionali di tutela delle denominazioni geografiche possono essere giustificati allorché tali disposizioni siano dirette alla salvaguardia dei diritti che costituiscono l'oggetto specifico di tali denominazioni, che sono diritti di proprietà industriale e commerciale. L'art. 36 del Trattato consente la tutela di tali diritti anche quando ciò generi restrizioni contrarie all'art. 30 [53].

37. Nella giurisprudenza relativa alle denominazioni geografiche, la Corte distingue tra

50 — I trattati plurilaterali più importanti in materia sono i seguenti: l'accordo di Lisbona sulla tutela delle denominazioni d'origine e la loro registrazione internazionale del 31 ottobre 1858, riveduto a Stoccolma il 14 luglio 1967, in: Recueil des traités des Nations Unies, vol. 923, n. 13172, pag. 205; la convenzione di Parigi sulla tutela della proprietà industriale del 20 marzo 1883, riveduta a Stoccolma il 14 luglio 1967, in: Recueil des traités des Nations Unies, vol. 828, n. 11851, pag. 305; l'accordo di Madrid sulla repressione delle indicazioni di provenienza false o ingannevoli del 14 aprile 1891, riveduto a Stoccolma il 14 luglio 1967, in: Recueil des traités des Nations unies, vol. 828, n. 11848, pag. 163, e l'accordo sugli aspetti commerciali dei diritti di proprietà intellettuale, citato, nota 42.

51 — Sentenza Exportur, citata, punto 12.

52 — V. i commenti di L. A. Fuentes Núñez, *La protección de las denominaciones de origen en el derecho comunitario*, in *Boletín de la Gaceta jurídica de la CE y de la Competencia*, B-101, febbraio/marzo 1995, pag. 31.

53 — Sentenza Exportur, citata, punto 25.

le denominazioni di origine e le indicazioni di provenienza.

Per quanto riguarda le *denominazioni di origine*, la Corte ha affermato che esse garantiscono «oltre alla provenienza geografica del prodotto, il fatto che la merce è stata prodotta secondo i requisiti di qualità o le norme di produzione disposti da un atto delle pubbliche autorità e controllati dalle stesse e quindi la presenza di talune caratteristiche specifiche (...) Le denominazioni d'origine invece sono tutelate dalle norme speciali contenute nelle disposizioni di leggi o di regolamenti che le riconoscono. Queste norme escludono generalmente l'uso di termini quali "genere", "tipo" o "maniera" (...) ed impediscono, per tutta la durata del regime istituito, la trasformazione di tali denominazioni in denominazioni generiche» [54].

Per quanto riguarda le *indicazioni di provenienza*, la Corte ha statuito, nella stessa sentenza Exportur, che esse «(...) sono destinate ad informare il consumatore del fatto che il prodotto che le reca proviene da un luogo, da una regione o da un paese determinati. A questa provenienza geografica può essere connessa una reputazione più o meno grande (...). Le indicazioni di provenienza sono tutelate mediante le norme dirette a reprimere la pubblicità ingannevole, come pure lo sfruttamento abusivo della reputazione altrui» [55]. Nella sentenza Exportur, la Corte si è quindi allontanata dalla giurisprudenza Sekt, ammettendo che le indicazioni di provenienza non sono utilizzate solamente per designare prodotti il cui sapore, qualità e caratteristiche sono dovute alla localizzazione geografica del luogo di produzione, ma anche prodotti che, pur non soddisfacendo tali requisiti, possono godere di una reputazione molto buona presso i consumatori e costituire per i produttori stabiliti nei luoghi designati dalle denominazioni stesse un modo sostanziale di attrarre la clientela [56]. Le indicazioni di provenienza costituiscono il tipo di denominazioni geografiche più vicino alle denominazioni generiche, poiché non è indispensabile che l'origine del prodotto conferisca ad esso caratteristiche particolari e le esigenze di qualità e reputazione sono meno rigorose, non essendo necessaria l'esistenza di un organismo di controllo. Nella sua giurisprudenza, la Corte ha così esaminato le indicazioni di provenienza indirette «Sekt/Weinbrand» [57] e «Bocksbeutel» [58], nonché le indicazioni di provenienza dirette «Turrón de Alicante» e «Turrón de Jijona» [59].

38. Il legislatore comunitario ha di recente adottato disposizioni dirette alla tutela delle denominazioni geografiche. È stata così adottata una normativa specifica per i vini e le bevande alcooliche, che non interessa nel caso di specie, nonché una normativa generale sull'utilizzazione delle denominazioni

54 — Sentenze Exportur, citata, punto 11, e Delhaize e Le Lion, citata, punti 17 e 18.

55 — Sentenza Exportur, citata, punto 11.

56 — Ibidem, punti 27 e 28.

57 — Sentenza Sekt, citata, punti 3 e 4.

58 — Sentenze 13 marzo 1984, causa 16/83, Prantl (Racc. pag. 1299, punto 35), e Exportur, citata, punto 34.

59 — Sentenza Exportur, citata.

geografiche per i prodotti agricoli e alimentari, costituita dal regolamento n. 2081/92, sviluppato dal regolamento (CEE) n. 2037/93 [60]. Il regolamento n. 2081/92 ha istituito un regime comunitario di denominazioni geografiche che consente la protezione delle stesse sul territorio di tutti gli Stati membri, al fine di ridurre i problemi di libera circolazione delle merci risultanti dalla coesistenza di diversi regimi nazionali di protezione.

39. Questo regolamento istituisce un regime di protezione comunitaria per alcuni prodotti agricoli e alimentari per i quali esiste un nesso tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica, utilizzando due diversi livelli di riferimento geografico, vale a dire le indicazioni geografiche protette (in prosieguo: le «IGP») e le denominazioni di origine protette (in prosieguo: le «DOP») [61].

40. L'art. 2, n. 2, del regolamento n. 2081/92 stabilisce che si intende per:

«a) "denominazione d'origine": il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

— originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese

e

— la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata;

b) "indicazione geografica": il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

— originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese

60 — Regolamento (CEE) della Commissione 27 luglio 1993, che stabilisce modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio (GU L 185, pag. 5).

61 — V. nono e decimo 'considerando' del regolamento n. 2081/92.

e

— di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata».

Ai sensi del n. 3 di questo stesso articolo, «sono altresì considerate come denominazioni d'origine alcune denominazioni tradizionali, geografiche o meno, che designano un prodotto agricolo o alimentare originario di una regione o di un luogo determinato, che soddisfi i requisiti di cui al paragrafo 2, lettera a), secondo trattino».

41. Come si vede, la nozione di denominazione d'origine è molto simile a quella che la Corte ha stabilito nella sua giurisprudenza. Il regolamento n. 2081/92 identifica tuttavia un nuovo tipo di denominazione, le indicazioni geografiche, che non compare nella giurisprudenza della Corte, la quale si riferisce alle sole indicazioni di origine. Il regolamento definisce le indicazioni geografiche in modo simile alle denominazioni di origine, ma ponendo requisiti meno rigorosi. Nel caso delle denominazioni di origine, i requisiti di qualità, tipicità e reputazione sono cumulativi, mentre non lo sono per le indicazioni geografiche. Si considerano indicazioni geografiche, ad esempio, «Espárrago de Navarra», «Sobrasada de Mallorca» o «Scottish Beef».

42. La registrazione dei prodotti agricoli o alimentari secondo la procedura prevista dal regolamento n. 2081/92 comporta importanti conseguenze. In primo luogo, l'art. 8 dispone che le menzioni «DOP», «IGP» o le menzioni tradizionali equivalenti possono figurare solo su prodotti agricoli ed alimentari registrati conformemente a questa procedura. In secondo luogo, l'art. 13, n. 1, tutela le denominazioni registrate contro qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto di una denominazione registrata per prodotti che non sono oggetto di registrazione; contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione; contro qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti usata sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi ai prodotti considerati, nonché contro qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il pubblico sulla vera origine dei prodotti. In terzo luogo, l'art. 13, n. 3, del regolamento dispone che le denominazioni protette non possono diventare generiche. Infine, l'art. 14 non consente la registrazione di marchi relativi a prodotti coperti dalle denominazioni protette qualora queste corrispondano a una delle situazioni previste dall'art. 13.

43. Gli artt. 4-11 del regolamento n. 2081/92 enunciano le norme che disciplinano la procedura da seguire per ottenere la registrazione di una DOP o di una IGP. Le associazioni o le persone fisiche o giuridiche presentano le domande di registrazione allo Stato membro sul cui territorio è situata l'area geografica di cui si tratta e debbono conformarsi a un disciplinare, contenente una descrizione minuziosa di tutte le caratteristiche del prodotto, ai sensi dell'art. 4, n. 2. Se la domanda risulta giustificata, lo Stato membro la trasmette alla Commissione; quest'ultima verifica, entro sei mesi, procedendo ad un esame formale, che la domanda comprenda tutti gli elementi di cui all'art. 4. Se, al termine di questo esame, la Commissione conclude che la denominazione ha i requisiti necessari per ottenere la protezione, essa pubblica nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* una comunicazione contenente tutti i dati relativi alla domanda. Se non vengono presentate alla Commissione dichiarazioni di opposizione da parte di uno Stato membro o di una persona fisica o giuridica interessata, la Commissione iscrive la DOP o la IGP nel «Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette», procedendo successivamente alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* delle denominazioni iscritte nel registro e delle modifiche apportate.

L'art. 17, n. 1, del regolamento n. 2081/92 prevedeva una procedura di registrazione delle denominazioni geografiche già in vigore negli Stati membri. Ai sensi di questa disposizione, gli Stati membri potevano comunicare alla Commissione, entro un termine di sei mesi a decorrere dalla data di entrata in vigore del regolamento, le denominazioni giuridicamente protette o sancite dall'uso che essi desiderassero far registrare. Il n. 2 di questa disposizione escludeva espressamente l'iscrizione delle denominazioni generiche.

44. La Commissione ha avviato la procedura prevista dall'art. 17 per permettere la registrazione delle denominazioni esistenti. A seguito dell'esame delle domande presentate, essa consentiva alla registrazione delle DOP e IGP il cui elenco figura negli allegati ai regolamenti (CE) nn. 1107/96 [62], 1263/96 [63] e 123/97 [64].

Nella sezione relativa ai formaggi dell'allegato al regolamento n. 1107/96 si riconosce la denominazione «feta» come una DOP a favore della Grecia. Questo riconoscimento implica che, alla scadenza del periodo transitorio previsto all'art. 13, n. 2, del regolamento n. 2081/92 e per tutta la Comunità europea, il formaggio recante la denominazione «feta» potrà essere prodotto solo in territorio greco e conformemente alla normativa greca. Questo periodo transitorio era di cinque anni ed è venuto a scadenza il 25 luglio 1997, ma è stato prorogato con regolamento (CE) n. 535/97 [65], ai sensi del quale il periodo di cinque anni decorre dalla

62 — Regolamento (CE) della Commissione 12 giugno 1996, n. 1107, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del regolamento n. 2081/92 del Consiglio (GU L 148, pag. 1).

63 — Regolamento (CE) della Commissione 1° luglio 1996, n. 1263, che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 (GU L 163, pag. 19).

64 — Regolamento (CE) della Commissione 23 gennaio 1997, n. 123, che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 (GU L 22, pag. 19).

65 — Regolamento (CE) del Consiglio 17 marzo 1997, n. 535, che modifica il regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari (GU L 83, pag. 3).

data di registrazione delle denominazioni, per poter consentire ai produttori interessati di riconvertire la propria produzione.

V — Analisi delle questioni pregiudiziali

Tre Stati membri produttori di feta hanno presentato ricorso d'annullamento contro il regolamento n. 1107/96. Si tratta delle cause C-289/96, Danimarca/Commissione, C-293/96, Germania/Commissione, e C-299/96, Francia/Commissione, pendenti dinanzi alla Corte. Al contempo, alcune imprese produttrici di feta in Francia, Germania e Danimarca hanno presentato tre ricorsi simili contro tale regolamento dinanzi al Tribunale di primo grado (cause T-139/96, T-140/96 e T-141/96). Con tre ordinanze in data 20 febbraio 1997, il Tribunale declinava la propria competenza a favore della Corte.

45. Nelle questioni pregiudiziali sollevate, il Consiglio di Stato greco pone la questione della compatibilità della normativa greca sulla feta con gli artt. 30 e 36 del Trattato. La prima questione, che presenta carattere astratto, verte sulla compatibilità con queste disposizioni comunitarie di una normativa nazionale che vieta di immettere in commercio con una determinata denominazione un prodotto diverso dai prodotti generalmente posti in vendita nella Comunità sotto la stessa denominazione. La seconda questione è diretta a chiarire se, per determinare i prodotti che possono essere venduti nella Comunità sotto una data denominazione, si debba tenere conto dei consumatori di tutti gli Stati membri, di quelli dello Stato d'importazione oppure di quelli dello Stato d'origine. La terza questione verte sulle differenze tra la feta danese e la feta greca, e sull'eventuale preminenza che andrebbe accordata al punto di vista dei consumatori greci nella valutazione di questa differenza, date le caratteristiche della produzione e del consumo di feta nella Comunità.

L'oggetto di questi ricorsi era diverso da quello delle questioni pregiudiziali poste alla Corte nella presente causa. Si potrebbe, infatti, immaginare che la denominazione «feta» non soddisfi i requisiti cui il regolamento n. 2081/92 assoggetta la concessione di una DOP a livello comunitario, mentre soddisfa i criteri stabiliti dalla giurisprudenza comunitaria in materia di denominazioni geografiche, risultando quindi giustificata in base all'art. 36 del Trattato.

46. Dovendosi fornire al giudice di rinvio una soluzione utile ai fini della risoluzione della causa principale, è consigliabile riformulare le questioni. A mio parere, le questioni pregiudiziali del Consiglio di Stato greco sono dirette a che la Corte precisi se una normativa nazionale che vieta di porre in commercio in uno Stato membro, sotto la denominazione di vendita «feta», un formaggio legalmente prodotto e posto in commer-

cio in un altro Stato membro sotto detta denominazione costituisca una misura di effetto equivalente, incompatibile con gli artt. 30 e 36 del Trattato.

Per risolvere tale questione, occorre in primo luogo determinare se una normativa nazionale di questo tipo costituisca una misura di effetto equivalente, contraria all'art. 30 del Trattato. In caso di soluzione affermativa, occorrerà verificare se una misura di tal genere sia giustificata dalla protezione di un interesse generale riconosciuto dal diritto comunitario, e risulti pertanto con questo compatibile nonostante costituisca un ostacolo agli scambi intracomunitari.

A — *L'applicazione dell'art. 30 del Trattato*

47. Al momento in cui è sorta la controversia principale, il diritto comunitario non prevedeva ancora alcuna disciplina comune o armonizzata in materia di fabbricazione e immissione in commercio di formaggio feta. La direttiva 79/112 si riferiva unicamente all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e il regolamento (CEE) n. 1898/87 (GU L 182, pag. 36) riservava la denominazione «formaggio» ai prodotti lattieri, rimandando, sostanzialmente, alle normative nazionali. Di conseguenza, ogni Stato membro restava competente a disciplinare la fabbricazione e la vendita di feta sul proprio territorio [66].

Solo successivamente ai fatti oggetto della controversia principale questa situazione è stata modificata dai regolamenti nn. 2081/92 e 1107/96, che hanno concesso alla Grecia l'attestazione di «DOP» per la feta. Ciò implica che, a decorrere dall'entrata in vigore dei due regolamenti, la fabbricazione di questo tipo di formaggio nel territorio della Comunità sarà limitata a determinate aree geografiche della Repubblica ellenica e conformemente alle disposizioni nazionali.

48. Se gli Stati membri sono competenti a disciplinare la produzione e l'immissione in commercio della feta, essi possono tuttavia esercitare questa competenza solo entro i limiti posti dalle norme del Trattato relative alla libera circolazione delle merci, in particolare, dall'art. 30, che vieta le misure di effetto equivalente alle restrizioni quantitative all'importazione. Secondo la celebre formulazione coniata dalla Corte nella sentenza Dassonville, va considerata come una misura

66 — La sentenza 7 febbraio 1984, causa 237/83, Jongeneel Kaas (Racc. pag. 483, punto 13), statuisce che, in mancanza di una qualsiasi norma comunitaria sulla qualità dei prodotti, gli Stati membri conservano il potere di imporre siffatte norme ai produttori di formaggio stabiliti nel loro territorio. Tale potere comprende non solo le norme ritenute necessarie per la tutela del consumatore o della sanità pubblica, ma anche quelle che lo Stato membro desidera promulgare onde migliorare la qualità della produzione nazionale. Norme del genere non possono cionondimeno creare discriminazioni a danno dei prodotti importati, né ostacolare l'importazione di merci da altri Stati membri.

di effetto equivalente ogni normativa commerciale degli Stati membri che possa ostacolare direttamente o indirettamente, in atto o in potenza, gli scambi intracomunitari [67].

In relazione alle misure applicabili indistintamente ai prodotti nazionali e ai prodotti importati, la Corte ha delimitato il concetto di misura di effetto equivalente nella sentenza Keck e Mithouard [68]. In questa sentenza, essa ha operato una distinzione tra norme relative alle caratteristiche dei prodotti e norme relative alle modalità di vendita, per determinare le misure indistintamente applicabili che hanno un effetto restrittivo atto a renderle misure di effetto equivalente. Per quanto riguarda le misure relative alle caratteristiche dei prodotti, la Corte ha confermato la giurisprudenza Cassis de Dijon [69], affermando che costituiscono misure di effetto equivalente «gli ostacoli alla libera circolazione delle merci derivanti, in assenza di armonizzazione delle legislazioni, dall'assoggettamento delle merci provenienti da altri Stati membri, in cui siano legalmente fabbricate e immesse in commercio, a norme che dettino requisiti ai quali le merci stesse devono rispondere (quali quelle riguardanti la denominazione, la forma, le dimensioni, il peso, la composizione, la presentazione, l'etichettatura o il confezionamento), anche qualora tali norme siano indistintamente applicabili a tutti i prodotti, laddove tale assoggettamento non risulti giustificato da finalità di interesse generale tale da prevalere sulle esigenze della libera circolazione delle merci» [70].

La Corte ha infine dichiarato che le misure indistintamente applicabili relative alle caratteristiche dei prodotti sono misure di effetto equivalente, incompatibili con l'art. 30 del Trattato, qualora non siano giustificate dalla tutela di un obiettivo di interesse generale previsto dall'art. 36 o considerato come un'esigenza imperativa dalla giurisprudenza comunitaria [71].

La sentenza Keck e Mithouard non ha avuto alcuna influenza sulla giurisprudenza della Corte relativa alle misure discriminatorie o distintamente applicabili ai prodotti nazionali e a quelli importati, che sono sempre considerate misure di effetto equivalente a restrizioni quantitative [72].

49. La normativa di cui si contesta la validità nella causa principale concerne le caratteristi-

67 — Sentenza 11 luglio 1974, causa 8/74, Dassonville (Racc. pag. 837, punto 5).

68 — Sentenza 24 novembre 1993, cause riunite C-267/91 e C-268/91, Keck e Mithouard (Racc. pag. I-6097).

69 — Sentenza «Cassis de Dijon», citata.

70 — Sentenza Keck e Mithouard, citata, punto 15.

71 — Questa interpretazione è confermata dalle sentenze successive alla Keck e Mithouard pronunciate dalla Corte in riferimento a misure relative alle caratteristiche dei prodotti. V., tra l'altro, le sentenze 2 febbraio 1994, causa C-315/92, Verband Sozialer Wettbewerb (Racc. pag. I-317); 1° giugno 1994, causa C-317/92, Commissione/Germania (Racc. pag. I-2039); Van der Veldt, citata, e 6 luglio 1995, causa C-470/93, Mars (Racc. pag. I-1923).

72 — V., tra le altre, sentenze 12 ottobre 1978, causa 13/78, Eggers (Racc. pag. 1395), punto 25, e Pistre e a., citata, punto 49.

che della feta ed enuncia i requisiti che questo tipo di formaggio deve soddisfare, in relazione sia alla sua composizione, sia al suo metodo di fabbricazione, sia alla regione in cui è prodotto. L'applicazione di queste disposizioni ha un effetto manifestamente restrittivo sugli scambi intracomunitari del prodotto, poiché impedisce l'immissione in commercio in Grecia, sotto la denominazione di vendita «feta», del formaggio legalmente prodotto e posto in commercio sotto la stessa denominazione in altri Stati membri.

La normativa greca mantiene il suo effetto restrittivo sulla libera circolazione delle merci, sebbene permetta di immettere in commercio in Grecia, ma sotto un'altra denominazione, la feta prodotta in altri Stati membri con latte di mucca e con il metodo dell'ultrafiltrazione, come è il caso della Danimarca. La denominazione «formaggio danese bianco in salamoia, a base di latte di mucca pastorizzato», che le autorità greche hanno proposto di utilizzare per consentire di porre in commercio sul proprio territorio la feta importata dalla Danimarca di cui si tratta, è una denominazione di vendita sconosciuta ai consumatori greci. L'impiego di questa denominazione ridurrebbe praticamente a zero le possibilità di smerciare il formaggio danese di cui si tratta sul mercato greco. La giurisprudenza della Corte stabilisce chiaramente che le misure nazionali che obbligano a modificare la denominazione di vendita di un prodotto importato, imponendo una denominazione sconosciuta o meno apprezzata dai consumatori [73], rendono lo smercio di tale prodotto più difficile e, di conseguenza, ostacolano gli scambi tra Stati membri [74]. Ritengo pertanto che una normativa quale quella contestata nella causa principale costituisca una misura di effetto equivalente a una restrizione quantitativa, ai sensi dell'art. 30 del Trattato.

73 — V. sentenza Smanor, citata, punti 12-14, nella quale è stata considerata misura di effetto equivalente una normativa in forza della quale le autorità francesi permettevano lo smercio di un prodotto importato soltanto con la denominazione «latte fermentato congelato» in luogo di «yogurt surgelato».

B — *Sulla giustificazione della misura*

50. Una normativa che costituisce una misura di effetto equivalente è compatibile con il Trattato solamente se, nell'ambito dell'art. 30, sia destinata a soddisfare esigenze imperative relative, in particolare, alla protezione dei consumatori o alla lealtà dei negozi commerciali, oppure se è giustificata da uno dei motivi di interesse generale elencati nell'art. 36 del Trattato, come la tutela della proprietà industriale e commerciale [75]. Occorre inoltre che la normativa sia proporzionata al fine perseguito, di modo che lo Stato membro è obbligato a scegliere, tra tutte le misure possibili, quella meno restrittiva degli scambi intracomunitari.

51. I motivi di interesse generale atti a giustificare la normativa contestata nel caso di

74 — Sentenze Sekt, citata; 16 dicembre 1980, causa 27/80, Fietje (Racc. pag. 3839); Miro, citata, e Exportur, citata.

75 — Sentenza Nespoli e Crippa, citata, punto 14.

specie variano a seconda che la denominazione «feta» sia riconosciuta come denominazione generica o come denominazione geografica. Nel primo caso, è in gioco la tutela dei consumatori e la salvaguardia della lealtà delle transazioni commerciali, mentre, se la denominazione «feta» dovesse essere considerata come denominazione geografica, il motivo di interesse generale che giustificherebbe la protezione della denominazione «feta» sarebbe la tutela della proprietà industriale e commerciale. Questi tre motivi sono stati fatti valere e discussi nelle osservazioni scritte presentate dalle imprese ricorrenti nella causa principale, dalla Commissione e dagli Stati membri che sono intervenuti (la Repubblica ellenica, il Regno di Danimarca, la Repubblica federale di Germania, la Repubblica di Finlandia e la Repubblica d'Austria).

1. *La tutela dei consumatori e la salvaguardia della lealtà dei negozi commerciali*

a) Argomentazione principale

52. La Corte ha più volte considerato, nella sua giurisprudenza, che la tutela dei consumatori e la salvaguardia della lealtà delle transazioni commerciali rappresentano esigenze imperative, atte a giustificare una normativa nazionale che costituisce una misura di effetto equivalente. Tali esigenze imperative possono comunque venire invocate soltanto per giustificare misure indistintamente applicabili tanto ai prodotti nazionali quanto ai prodotti importati da altri Stati membri [76].

53. La normativa greca contestata nel caso di specie consente di immettere in commercio unicamente la feta prodotta con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra, con il requisito supplementare che questo latte sia stato prodotto in alcune regioni determinate della Grecia, vale a dire, la Macedonia, la Tracia, l'Epiro, la Tessaglia, la Grecia centrale, il Peloponneso e il nomos di Lesbo. Il carattere discriminatorio di tale normativa è quindi manifesto, poiché essa riserva l'impiego della denominazione di vendita «feta» ai formaggi fabbricati in una parte determinata del territorio nazionale, con materie prime nazionali provenienti da determinate regioni.

Questi elementi fanno sì che la normativa controversa impedisca del pari di immettere in commercio in Grecia, sotto la denominazione di «feta», formaggio prodotto con la stessa materia prima (vale a dire, latte di pecora o una mescola di latte di pecora e di capra) e secondo lo stesso metodo (cioè la sgocciolatura naturale) in qualsiasi altro Stato membro o in una regione della Grecia diversa da quelle limitativamente enunciate nella legge. Così, la feta prodotta con latte di pecora in Corsica o nel Massiccio centrale

76 — Secondo costante giurisprudenza della Corte, una normativa nazionale a carattere discriminatorio può trovare eventualmente giustificazione soltanto in uno dei motivi elencati all'art. 36 del Trattato. V., tra le altre, sentenze 17 giugno 1981, causa 113/80, Commissione/Irlanda (Racc. pag. 1625, punti 8 e 11), e Pistre e a., citata, punto 52.

francese non può essere immessa in commercio in Grecia sotto la denominazione «feta», sebbene tale prodotto sia simile alla feta greca tradizionale.

54. Poiché la normativa controversa ha carattere chiaramente discriminatorio, in quanto riserva l'uso della denominazione «feta» esclusivamente ai formaggi prodotti in alcune regioni della Grecia, non è giustificata da ragioni attinenti alla tutela dei consumatori né alla salvaguardia della lealtà delle transazioni commerciali, che, secondo la giurisprudenza della Corte, sono esigenze imperative che possono venire invocate solo in relazione a misure indistintamente applicabili a prodotti nazionali e importati.

b) Considerazioni sussidiarie

55. L'argomentazione precedente esclude completamente la possibilità di invocare la protezione dei consumatori e la salvaguardia della lealtà dei negozi commerciali per giustificare una normativa come quella controversa nel caso di specie. Non è quindi necessario procedere a un'analisi ulteriore. Tuttavia, i termini nei quali il giudice di rinvio ha formulato le sue questioni, nonché le osservazioni scritte presentate, mi inducono a vagliare la seguente ipotesi: se la normativa nazionale non limitasse l'uso della denominazione «feta» ai formaggi prodotti in determinate regioni della Grecia, ma esigesse unicamente che, per poter essere denominato «feta», il formaggio soddisfi determinati requisiti di composizione e fabbricazione, potrebbe essere giustificata da ragioni di protezione dei consumatori o di salvaguardia della lealtà dei negozi commerciali? In caso affermativo, la denominazione «feta» sarebbe manifestamente una denominazione generica.

56. Partendo da questa ipotesi, la Commissione, il governo austriaco e, in una certa misura, il governo ellenico affermano che esistono differenze sostanziali tra la feta prodotta in Grecia e quella prodotta in altri Stati membri, come la Danimarca. Per quanto concerne la materia prima, in Danimarca e negli altri Stati membri viene utilizzato latte vaccino, mentre in Grecia viene utilizzato latte di pecora o una mescola di latte di pecora e di capra. Quanto al procedimento di fabbricazione, è il metodo tradizionale della sgocciolatura naturale a essere utilizzato in Grecia, laddove in Danimarca e negli altri Stati membri viene utilizzato il moderno procedimento dell'ultrafiltrazione.

Date queste differenze sostanziali tra un formaggio e l'altro, queste parti hanno ritenuto che le autorità dello Stato membro d'importazione, vale a dire la Grecia, potessero impedire l'immissione in commercio nel proprio territorio, sotto la stessa denominazione, di formaggio legalmente prodotto e immesso in commercio sotto la denominazione «feta» in un altro Stato membro (e cioè, la Danimarca); tale restrizione sarebbe

infatti diretta alla protezione dei consumatori dal rischio di confusione e alla salvaguardia della lealtà dei negozi commerciali. A sostegno di tale tesi, le stesse parti hanno invocato le sentenze Smanor e Deserbais.

57. Ritengo che questi argomenti debbano essere respinti.

58. Con giurisprudenza copiosa e reiterata, la Corte ha applicato il criterio del reciproco riconoscimento dei prodotti legalmente prodotti e smerciati sotto una stessa denominazione generica nei diversi Stati membri allorché le caratteristiche delle varietà nazionali siano debitamente indicate sull'etichetta o l'imballaggio della merce. Un'etichettatura adeguata consente di tutelare i consumatori e di salvaguardare la lealtà dei negozi commerciali senza che sia necessario utilizzare mezzi più restrittivi degli scambi intracomunitari, quali il divieto d'importazione o l'obbligo di immettere in commercio il prodotto importato sotto una denominazione sconosciuta [77].

59. Nella sentenza Smanor e in un obiter dictum della sentenza Deserbais, la Corte ha tuttavia riconosciuto che, se il prodotto importato è sostanzialmente differente da quelli che sono immessi in commercio sotto la stessa denominazione nello Stato membro di destinazione, quest'ultimo può subordinare la sua immissione in commercio all'uso di una distinta denominazione [78]. In nessuna di queste due sentenze la Corte ha definito chiaramente i criteri che permettono di determinare l'esistenza di una difformità sostanziale tra due prodotti smerciati sotto la stessa denominazione generica in diversi Stati membri. Nella sentenza Smanor, la Corte fa riferimento all'aspettativa del consumatore nello Stato di destinazione, alle disposizioni del Codex Alimentarius della FAO e dell'OMS e alla normativa in vigore nello Stato di destinazione; nella sentenza Deserbais essa aveva invece fatto riferimento alla composizione e al procedimento di fabbricazione dei prodotti.

Da parte mia, considero che questa giurisprudenza abbia carattere marginale e che, ove si consideri opportuno seguirla, occorra applicarla restrittivamente. Si devono perciò precisare i criteri che consentono di determinare l'esistenza di una difformità sostanziale tra prodotti venduti sotto la stessa denominazione in diversi Stati membri. A tal fine, si possono completare le sentenze Smanor e Deserbais tenendo conto della comunicazione interpretativa della Commissione e dei riferimenti contenuti nel regolamento n. 2081/92 alle denominazioni divenute generiche.

77 — V. supra, paragrafi 29-34.

78 — A partire da queste due sentenze, tale questione è stata affrontata solo brevemente al paragrafo 3 delle conclusioni dell'avvocato generale Van Gerven nella causa Nespoli e Crippa, sopra citata. Alla nota 5 delle sue conclusioni, l'avvocato generale opera una distinzione tra la misura di cui la Corte era chiamata a conoscere nel caso di specie e che aveva condotto all'uso della denominazione generica «formaggio», da un lato, e le situazioni in cui la denominazione utilizzata presuppone necessariamente un ingrediente tipico o un modo di produzione tipico e il prodotto offerto è molto difforme da tali criteri, dall'altro. Egli ricorda inoltre che all'udienza era stato richiamato il caso dell'uso della denominazione «feta».

60. Secondo i ragionamenti svolti in precedenza, per determinare se la feta greca e la feta danese sono prodotti similari o se invece tra di essi esistono difformità sostanziali, occorre tenere conto, di fronte all'applicazione della giurisprudenza Smanor e Deserbais, dei seguenti criteri:

— Composizione e procedimento di fabbricazione

61. La feta greca è fabbricata con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di latte di capra, che costituiscono le due varietà di latte più comuni in Grecia. La materia prima utilizzata in Danimarca per fabbricare la feta è sempre latte, ma di mucca, che è la varietà prodotta più correntemente in questo paese.

Come rilevato dal governo ellenico e dalle imprese Canadane e Afoi Kouri nelle osservazioni rispettivamente presentate, il latte di pecora e il latte di capra, che sono assai simili, possiedono caratteristiche chimiche e organolettiche diverse da quelle del latte di mucca. Queste differenze si ripercuotono sulla feta nel modo seguente:

— il colore della feta di pecora è bianco puro, mentre il colore della feta di mucca è bianco giallastro, che può venire trasformato in bianco puro solo con l'ausilio di sostanze chimiche;

— la feta di latte di pecora ha un sapore grasso, salato e leggermente acido, e presenta un aroma assai forte, mentre la feta di mucca ha un sapore più dolce ed è molto meno aromatica;

— la feta di latte di mucca presenta una quantità di buchi inferiore alla feta di latte di pecora, poiché la salamoia non agisce allo stessa maniera sui due formaggi.

62. Per quanto riguarda il procedimento di fabbricazione, la feta danese è fabbricata secondo il procedimento industriale dell'ultrafiltrazione, mentre la feta greca è fabbricata secondo il procedimento classico della sgocciolatura naturale senza pressione. L'ultrafiltrazione permette una maturazione più rapida del formaggio perché il siero del latte viene eliminato prima che si formi la cagliata. Tuttavia, non sembra che tale metodo produca sulla feta un impatto molto diverso da quello del metodo della sgocciolatura naturale, ad eccezione della permanenza delle proteine del siero nel formaggio nell'ultimo caso.

— Le norme internazionali

63. Nel 1988, nel quadro dei lavori di elaborazione del Codex Alimentarius della FAO e dell'OMS, la Repubblica ellenica ha reclamato l'adozione di una norma tecnica sulla produzione del formaggio feta che ne autorizzasse la fabbricazione unicamente a partire da latte di pecora o di capra. Veniva effettuato uno studio, da cui risultava che nella maggior parte dei paesi produttori la feta veniva fabbricata con latte di mucca, e che anche nei paesi in cui la feta veniva prodotta prevalentemente con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra era ugualmente presente una produzione basata sul latte di mucca. L'eterogeneità del contesto faceva sì che la domanda presentata dalla Repubblica ellenica non venisse accolta [79].

— Normativa del paese d'importazione e aspettative dei suoi consumatori

64. Dal 1987 il governo ellenico ha adottato una normativa restrittiva sulla feta, che autorizza l'immissione in commercio della sola feta prodotta con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra e secondo il metodo della sgocciolatura naturale senza pressione. Questa normativa è diretta a proteggere il procedimento greco tradizionale di produzione della feta, benché, prima della sua adozione, la feta a base di latte di mucca potesse ugualmente essere immessa in commercio in Grecia. Di conseguenza, il consumatore greco identifica normalmente la feta con il formaggio tradizionalmente prodotto mediante sgocciolatura naturale senza pressione con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra.

— Normative di altri Stati membri e aspettative dei loro consumatori

65. La Repubblica ellenica è il solo Stato membro della Comunità ad avere promulgato una normativa nazionale che stabilisce disposizioni restrittive sulla fabbricazione e l'immissione in commercio della feta. Esistono norme relative a questo tipo di formaggio in Danimarca, Germania e Olanda, che permettono la produzione di feta con latte di mucca, di pecora e/o di capra, o con una mescola di questi ultimi due, e che autorizzano sia il metodo dell'ultrafiltrazione sia della sgocciolatura naturale: tali norme non hanno comportato ostacoli all'immissione in commercio della feta prodotta in altri Stati membri. La Francia pone unicamente l'obbligo di indicare il tipo di latte utilizzato nella produzione del formaggio feta. Nei rimanenti Stati membri, non esiste una normativa specifica, e il formaggio feta, prodotto con l'uno o l'altro tipo di latte, è smerciato senza limitazioni. Pertanto, i consumatori di tutti gli Stati membri della Comunità europea, fuorché la Grecia, considerano

79 — V. il rapporto adottato nella XXII sessione del Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products, tenutasi a Roma dal 5 al 9 novembre 1990.

formaggio feta sia quello prodotto con latte di mucca, sia quello prodotto con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di capra.

— Riferimenti alla feta negli atti normativi comunitari

66. Dal 1975, la Comunità europea ha cominciato a concedere restituzioni all'esportazione di feta verso paesi terzi senza operare distinzioni in funzione del tipo di latte utilizzato nella produzione. Dopo l'adesione della Repubblica ellenica, la nomenclatura dei prodotti agricoli per le restituzioni all'esportazione distingue diversi tipi di feta, a seconda del latte utilizzato nella fabbricazione [80]. Sebbene stabilisca dazi doganali identici per entrambe le varietà, la nomenclatura della tariffa doganale comune opera una distinzione tra la feta prodotta con latte di pecora o di bufala e gli altri tipi di feta [81].

67. Applicando la maggior parte dei criteri ora esaminati, si giunge alla conclusione che non esistono differenze sostanziali tra la feta fabbricata con latte di capra o con una mescola di latte di pecora e di capra, da un lato, e la feta fabbricata con latte di mucca, dall'altro. Infatti, la situazione normativa internazionale, i riferimenti alla feta che compaiono nella normativa comunitaria e le normative interne di tutti gli Stati membri, ad eccezione della Repubblica ellenica, così come le aspettative dei consumatori di questi Stati, indicano chiaramente che la feta può essere prodotta sia con latte di pecora, sia con latte di capra, sia con latte di mucca, senza che ciò comporti, tra le diverse varietà di feta, differenze talmente rilevanti da non poter essere portate a conoscenza dei consumatori mediante un'adeguata etichettatura.

La Commissione ritiene che l'idea che i consumatori della Comunità hanno della feta sia per lo più quella sostenuta dalle autorità elleniche. Essa considera, di conseguenza, che queste ultime agiscano in modo compatibile con il principio di proporzionalità quando impediscono l'immissione in commercio sul proprio territorio, sotto la denominazione di «feta», di un formaggio smerciato sotto questa stessa denominazione in altri Stati membri, ma che è sostanzialmente diverso dalla feta greca, per essere fabbricato con latte di mucca e secondo il metodo dell'ultrafiltrazione. Questa tesi della Commissione è contraria a una consolidata giurisprudenza della Corte, secondo la quale le abitudini dei consumatori possono variare da uno Stato membro all'altro, e sono ugualmente suscettibili di evolvere nel corso del tempo all'interno di

80 — Regolamento (CEE) della Commissione 17 dicembre 1987, n. 3846, che stabilisce la nomenclatura dei prodotti agricoli per le restituzioni all'esportazione (GU L 366, pag. 1).

81 — Regolamento (CE) della Commissione 22 dicembre 1995, n. 3009, che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 319, pag. 1). La nomenclatura fa riferimento alla feta nei termini seguenti:
«Feta:
0406 90 31 — di pecora o di bufala, in recipienti contenenti salamoia o in otri di pelli di pecora o di capra (...)
0406 90 33 — altri (...)»

uno stesso Stato membro, tra l'altro proprio per l'esistenza di un mercato comune. Per questa ragione, la Corte ha aggiunto che «la normativa di uno Stato membro non deve "servire a cristallizzare determinate abitudini di consumo allo scopo di rendere stabili vantaggi acquisiti dalle industrie nazionali che si dedicano al loro soddisfacimento"» [82].

68. La normativa controversa nella causa principale riserva l'uso della denominazione «feta» al formaggio fabbricato secondo le disposizioni in vigore nello Stato membro d'importazione. Secondo la giurisprudenza della Corte, la protezione dei consumatori dal rischio di confusione e la salvaguardia della lealtà dei negozi commerciali non giustificano una restrizione in tal senso, poiché un'etichettatura adeguata permette di conseguire gli stessi obiettivi con minore ostacolo degli scambi intracomunitari.

Un'etichetta sulla quale figurassero chiaramente le caratteristiche della feta prodotta in Danimarca avrebbe infatti permesso ai consumatori greci di conoscere con esattezza il tipo di formaggio loro proposto, e di decidere con piena cognizione di causa se acquistare invece la feta prodotta secondo le disposizioni nazionali. In una recente sentenza relativa a una normativa tedesca che esigeva l'inclusione sull'etichetta di una menzione supplementare degli ingredienti diversi da quelli tradizionalmente usati in Germania per prodotti similari, la Corte ha affermato che «bisogna ammettere che i consumatori che decidono l'acquisto in base alla composizione dei prodotti in questione leggono prima l'elenco degli ingredienti (...) Anche se i consumatori, in taluni casi, possono essere indotti in errore, tale rischio rimane minimo e non può quindi giustificare l'ostacolo creato, per la libera circolazione delle merci, dai requisiti controversi» [83]. Inoltre, i produttori greci hanno la possibilità di far figurare sull'etichetta della feta prodotta con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di latte di capra le menzioni necessarie ad attirare l'attenzione dei consumatori sulla qualità del loro prodotto, allo scopo di neutralizzare il vantaggio concorrenziale di cui gode la feta importata, derivante dal fatto che il latte di mucca, utilizzato per la sua fabbricazione, è meno caro e che il procedimento dell'ultrafiltrazione utilizzato è meno oneroso [84].

2. *La tutela della proprietà industriale e commerciale*

69. Prima di esaminare se la denominazione «feta» è una denominazione geografica e se la tutela di cui essa gode sia giustificata da ragioni di tutela della proprietà industriale e commerciale prevista dall'art. 36, mi sembra

82 — Sentenze 27 febbraio 1980, causa 170/78, Commissione/Regno Unito (Racc. pag. 417), e «birra» (citata in nota 30), punto 32.

83 — Sentenza 26 ottobre 1995, causa C-51/94, Commissione/Germania (Racc. pag. I-3599, punto 34).

84 — Sentenza Commissione/Germania, citata alla nota precedente, punto 36.

indispensabile precisare due punti di estrema importanza:

— Il problema di cui si tratta nella presente causa è unicamente determinare se la denominazione di vendita «feta» sia una denominazione generica o una denominazione geografica nel diritto interno di uno Stato membro, in questo caso la Repubblica ellenica. La registrazione della denominazione di vendita «feta» come DOP, stabilita a favore della Grecia dal regolamento n. 1107/96, e il monopolio di questa denominazione di cui godono i produttori greci in tutto il territorio della Comunità in forza di questa normativa sono oggetto di diversi ricorsi attualmente pendenti dinanzi alla Corte [85].

— Come la Corte ha indicato nella sentenza Exportur [86], la tutela delle denominazioni geografiche è retta dal principio della territorialità, in base al quale si applicano il diritto del paese d'importazione e le situazioni di fatto esistenti in quest'ultimo. Il diritto del paese d'origine è irrilevante a questi effetti, così che una denominazione può essere generica nel paese di origine e denominazione geografica protetta nel paese d'importazione.

85 — Le soluzioni che verranno date a questi ricorsi non dovranno necessariamente coincidere. È possibile che la denominazione «feta» sia stata una denominazione geografica in Grecia al momento dei fatti e che la Corte annulli il regolamento n. 1107/96 in quanto la denominazione «feta» non soddisfa i requisiti posti dal regolamento n. 2081/92 per fare di tale denominazione una DOP a livello comunitario.

86 — Sentenza Exportur, citata, punto 12.

Nel presente caso, è necessario tenere conto della normativa greca, nonché delle condizioni di produzione e di immissione in commercio della feta in Grecia.

70. Precisati questi due punti, constato che, ad eccezione della Repubblica ellenica, gli Stati membri che hanno presentato osservazioni, nonché le imprese Canadane e Afoi Kouri, sostengono che la denominazione «feta» sia divenuta una denominazione generica, designante il formaggio bianco in salamoia prodotto con latte di pecora, di capra, di mucca o con una mescola di questi tipi di latte. Pertanto, essi ritengono che la normativa greca di cui si discute la validità nella causa principale non possa riservare l'uso della denominazione generica «feta» ai produttori nazionali e, di conseguenza, che detta normativa costituisca una misura contraria all'art. 30, non giustificata da ragioni di tutela della proprietà industriale e commerciale.

La Commissione ha difeso la stessa tesi nel parere motivato comunicato al governo ellenico il 18 maggio 1992. A suo parere, «feta» era una denominazione generica e il formaggio elaborato in Grecia non poteva essere protetto mediante una denominazione di origine o un'indicazione di provenienza, non presentando alcuna caratteristica specifica connessa alla situazione geografica del suo luogo di produzione. Se la Commissione non ha proposto un ricorso per inadempimento nei confronti della Repubblica ellenica, ciò è dovuto al fatto che la questione controversa

era strettamente connessa a quella oggetto delle procedure in corso avviate al fine di ottenere il riconoscimento, da parte della Comunità, delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti alimentari considerati dal regolamento n. 2081/92. Ad esito di tali procedure, la Commissione ha adottato il regolamento n. 1107/96, con il quale essa è ritornata sulla sua posizione, concludendo che «feta» è una denominazione di origine protetta, riconosciuta alla Grecia.

Da parte sua, il governo ellenico ha sostenuto, nella risposta a una questione scritta posta dalla Corte, che la normativa controversa confina la produzione della feta a una zona geografica specifica del territorio greco, le cui caratteristiche determinano le proprietà di questo tipo di formaggio, deducendone che «feta» è una denominazione geografica.

71. Conformemente a una reiterata giurisprudenza della Corte, la tutela dei diritti di proprietà industriale e commerciale, prevista dall'art. 36 del Trattato, consente di giustificare le restrizioni alla libera circolazione delle merci risultanti da disposizioni nazionali che proteggono le denominazioni geografiche, a condizione che queste disposizioni abbiano per oggetto la salvaguardia dei diritti che costituiscono l'oggetto specifico di dette denominazioni [87].

A mio parere, la normativa nazionale di cui si tratta nella presente causa trova la sua giustificazione nell'art. 36, in quanto ha per oggetto la salvaguardia dei diritti che costituiscono l'oggetto specifico della denominazione «feta», che è una denominazione geografica suscettibile di tutela giuridica.

72. A mio modo di vedere, la denominazione «feta», così come disciplinata dalla normativa greca, soddisfa le condizioni poste dalla giurisprudenza comunitaria affinché una denominazione di vendita di un prodotto alimentare possa essere considerato come denominazione geografica [88]. Tenuto conto della sentenza Exportur, ritengo che una denominazione sia denominazione geografica se indica, direttamente o indirettamente, l'origine del prodotto, se questo possiede caratteristiche particolari, presenta qualità o una reputazione che lo distinguono dagli altri, se l'uso della denominazione è giuridicamente tutelato e se la denominazione non ha subito un processo irreversibile di generalizzazione. Nel caso di cui ci stiamo occupando, la denominazione «feta» di cui si fa uso in territorio greco soddisfa queste condizioni.

73. In primo luogo, il nome «feta» indica, in modo indiretto, la provenienza geografica del formaggio immesso in commercio in Grecia sotto questa denominazione. Come le denominazioni «Grappa», «Ouzo» o «Cava» evocano indirettamente l'origine italiana, greca o spagnola di tali prodotti, fabbricati in determinate regioni, senza che nessuna di tali

87 — Sentenza Exportur, citata, punti 23-25.

88 — V. supra, paragrafi 35-37.

denominazioni sia una denominazione di luogo, la denominazione «feta» è associata a un formaggio prodotto in Grecia, sebbene il termine «feta» sia di origine italiana. Si tratta quindi di una denominazione geografica indiretta [89].

La zona geografica di produzione della feta comprende la Macedonia, la Tracia, l'Epiro, la Tessaglia, la Grecia centrale, il Peloponneso e il nomos di Lesbo. Essa comprende quindi la maggior parte del territorio greco, restandone esclusi Creta, le Cicladi, le Sporadi settentrionali, il Dodecaneso e le isole orientali dell'Egeo, in cui il latte di pecora o di capra è utilizzato per fabbricare altri tipi di formaggi tradizionali diversi dalla feta.

L'estensione della zona di produzione della feta non è un ostacolo alla sua classificazione quale denominazione geografica, poiché l'interpretazione restrittiva adottata in un primo tempo dalla Corte nella sentenza Sekt [90] è stata modificata nella sentenza Exportur, nella quale la Corte ha dichiarato che l'ambito di applicazione di una denominazione geografica poteva estendersi all'intero territorio di un paese [91].

74. In secondo luogo, la feta prodotta in queste regioni della Grecia presenta una qualità e possiede caratteristiche specifiche che le hanno conferito una grande reputazione presso i consumatori greci. Nella risposta a una questione scritta posta dalla Corte, il governo ellenico ha dichiarato che la feta tradizionale greca doveva la propria specificità, vale a dire l'odore, il sapore, l'aroma e la tessitura, ai seguenti fattori:

— le caratteristiche climatiche comuni alle regioni di produzione, nonché la ricchezza e la diversità della loro vegetazione;

89 — L'art. 2, n. 3, del regolamento n. 2081/92 consente agli Stati membri di proteggere le denominazioni geografiche indirette in quanto dispone che «sono altresì considerate come denominazioni d'origine alcune denominazioni tradizionali, geografiche o meno, che designano un prodotto agricolo o alimentare originario di una regione o di un luogo determinato, che soddisfi i requisiti di cui al paragrafo 2, lettera a), secondo trattino».

90 — Al punto 8 della sentenza Sekt, citata, la Corte ha dichiarato che la zona di provenienza di un prodotto che gode di una denominazione geografica deve presentare caratteristiche naturali omogenee atte a distinguerla dalle zone limitrofe e che, di conseguenza, una zona di provenienza definita in rapporto all'intero territorio nazionale oppure in funzione di un criterio linguistico non costituisce un ambito geografico cui si possa ricollegare un'indicazione di provenienza. Tale era il caso delle denominazioni «Sekt» e «Weinbrand», che la normativa tedesca considerava indicazioni geografiche indirette designanti prodotti originari di tutta la Repubblica federale di Germania, o di paesi nei quali il tedesco fosse lingua ufficiale.

91 — Sentenza Exportur, citata, punto 11. L'art. 2, n. 2, del regolamento n. 2081/92 consente del pari, in casi eccezionali, che una denominazione d'origine o un'indicazione geografica copra l'intero territorio di uno Stato. Sulla portata di questo mutamento giurisprudenziale, v. O. W. Brouwer, *Annotation on case C-3/91, Exportur S. A. V. LORSA and Confiserie du Tech*, in *Common Market Law Review*, 1993, pp. 1209 ss.

— il latte utilizzato nella produzione della feta; esso proviene da pecore e capre allevate e alimentate nella zona di produzione mediante tecniche tradizionali;

— il metodo di fabbricazione della feta; questo metodo è sempre quello tradizionale della sgocciolatura naturale senza pressione; esso viene applicato da produttori esperti.

75. Nelle loro osservazioni, le imprese Canadane e Afoi Kouri, nonché i governi tedesco, austriaco e danese, considerano che la normativa greca sulla feta sia contraria alla giurisprudenza della Corte a partire dalla sentenza Sekt, poiché la feta greca non possiede alcuna caratteristica o qualità che proverrebbe dalla situazione geografica del suo luogo di produzione [92]. L'origine geografica della feta non le conferisce alcuna caratteristica specifica che consentirebbe di individuarla come un prodotto tipico delle regioni greche enumerate nella normativa contestata.

Questo argomento dev'essere respinto in quanto, nella sentenza Exportur, la Corte ha precisato la portata della sua giurisprudenza Sekt e ammesso che le denominazioni di origine possono essere utilizzate per designare prodotti dei quali non si può dimostrare che debbano un sapore, una qualità o una caratteristica particolare al territorio in cui sono prodotti. Poiché queste denominazioni possono nondimeno godere di una grande reputazione presso i consumatori e costituire per i produttori, stabiliti nei luoghi che essi designano, un mezzo essenziale per costituirsi una clientela, esse devono essere tutelate [93]. Questa precisazione che la Corte ha apportato alla giurisprudenza comunitaria mi sembra pertinente; infatti, esigere l'esistenza di un vincolo assoluto tra il prodotto e il territorio impedirebbe di tutelare numerose denominazioni geografiche, dato che le moderne tecniche di produzione permettono di fabbricare un prodotto in qualsiasi luogo, praticamente senza limitazioni. Il «Turrón de Jijona» potrebbe prodursi perfettamente a Perpignan o a Stoccolma, ma, trattandosi di una denominazione tradizionale utilizzata con successo dai produttori di una determinata regione, questa denominazione costituisce una denominazione geografica che, conformemente alla giurisprudenza Exportur, è ammessa a godere di una tutela giuridica. Qualcosa di simile accade con la denominazione «feta». Sebbene possa contestarsi che la feta presenti caratteristiche specifiche che sarebbero dovute al luogo di produzione e che questo tipo di formaggio possa essere prodotto solo in determinate regioni della Grecia, mi sembra incontestabile che in Grecia la denominazione «feta» gode di una buona reputazione tra i consumatori e consente ai produttori di formaggio che la utilizzano da tempo di conservare una clientela considerevole.

76. In terzo luogo, il diritto interno greco proteggeva l'uso della denominazione «feta».

92 — Sentenza Sekt, citata, punto 7.

93 — Sentenza Exportur, citata, punti 27 e 28.

Infatti, le disposizioni adottate dal 1987 hanno imposto requisiti tecnici alla produzione e alla immissione in commercio del formaggio feta in territorio greco, l'osservanza dei quali era posta sotto controllo amministrativo. Tali disposizioni avevano ad oggetto la tutela degli interessi dei produttori dalla concorrenza sleale e dei consumatori dall'utilizzazione di denominazioni atte ad indurli in errore.

All'epoca dei fatti della causa principale, la normativa greca che garantisce la tutela della denominazione «feta» considerava quest'ultima una denominazione tradizionale. Successivamente, il decreto presidenziale n. 81/1993 la trasformava in denominazione d'origine, proteggendola a tale titolo. Tenuto conto della grande diversità terminologica esistente tra i diversi tipi di denominazione geografica, ritengo che la normativa greca in vigore al momento dei fatti tutelasse la denominazione «feta» quale indicazione indiretta di provenienza, ai sensi della terminologia utilizzata dalla Corte nella sua giurisprudenza [94].

77. In quarto luogo, la denominazione «feta» non ha subito, in Grecia, un processo irreversibile di «erosione» per il quale si sia trasformata in denominazione generica.

Nelle loro osservazioni, le imprese Canadane e Afoi Kouri, nonché i governi tedesco, danese e austriaco, hanno sostenuto che la denominazione «feta» è divenuta denominazione generica, anche in Grecia. A loro parere, la normativa contestata era diretta unicamente a favorire i produttori nazionali e a trasformare artificialmente in denominazione geografica la denominazione «feta», fino ad allora utilizzata in Grecia in modo generico per designare tutti i tipi di formaggio bianco in salamoia prodotti in tutta la Grecia con latte di pecora, di capra o di mucca. La denominazione «feta» era del pari utilizzata per immettere in commercio i tipi di feta importati da altri Stati membri. Le ricorrenti nella causa principale ritengono che lo Stato greco avesse consentito una generalizzazione dell'impiego della denominazione «feta», e che fosse già troppo tardi per adottare una normativa diretta alla protezione del carattere geografico di questa denominazione, divenuta denominazione generica.

Questi argomenti non mi sembrano convincenti. Non ritengo che la denominazione «feta» abbia subito un processo di «erosione» comparabile a quello che hanno subito le denominazioni di vendita di altri formaggi, prodotti e consumati su ampia scala praticamente in tutti gli Stati membri della Comunità europea. È così che le denominazioni «parmigiano», «edam», «gouda» o «mozzarella» sono divenute denominazioni generiche, che designano diversi tipi di formaggi. Solo alcune varietà regionali sono tutelate giuridicamente come denominazioni geografiche. È il caso, ad esempio, della «Mozzarella di Bufala Campana», del «Parmigiano Reggiano» o, ancora, del «Noord-Hollandse

94 — Per quanto riguarda i caratteri propri delle indicazioni di origine, v. la sentenza Exportur, citata, punti 11 e 28.

Gouda». Le principali ragioni che mi inducono a sostenere questa tesi sono le seguenti:

— La Grecia ha cominciato ad adottare una normativa destinata a proteggere la denominazione «feta» come denominazione geografica dal 1987. Inoltre, il regolamento n. 1107/96 impone lo stesso criterio e riconosce alla Grecia la denominazione «feta» come DOP a livello comunitario. In proposito, si ricorda tuttavia che sono pendenti dinanzi alla Corte alcuni ricorsi diretti all'annullamento di questo regolamento. Tra gli elementi di cui la Commissione ha tenuto conto nell'elaborazione del regolamento n. 1107/96 figurava un sondaggio effettuato tra i consumatori comunitari nel 1994. Da tale sondaggio [95] risultava che, per la maggior parte dei consumatori greci, la denominazione «feta» è una denominazione geografica designante un formaggio proveniente dalla Grecia. La maggioranza degli intervistati nel corso di questo sondaggio, realizzato in tutti gli Stati membri ad eccezione della Danimarca, che fossero a conoscenza dell'esistenza del formaggio feta ritiene inoltre che si tratti di un formaggio greco.

— Il consumo di formaggio feta nella Comunità si concentra essenzialmente in Grecia, dove oscillava tra il 70 e l'85% del consumo comunitario totale nel periodo 1988-1992. I consumatori greci utilizzano inoltre principalmente feta prodotta in Grecia con latte di pecora o con una mescola di latte di pecora e di latte di capra. In altri Stati membri, la feta non è affatto conosciuta, e il suo consumo è relativamente ridotto.

— La Grecia è il principale produttore di formaggio feta nella Comunità, raggiungendo quasi il 50% della produzione comunitaria, sebbene la sua produzione sia principalmente destinata al consumo interno. Negli ultimi tre decenni si è sviluppata una rilevante produzione di feta a base di latte di mucca in altri Stati membri, in particolare in Danimarca (la cui produzione si colloca intorno al 40% della produzione comunitaria). Tale produzione è essenzialmente destinata all'esportazione in paesi terzi, e non si è tradotta in un aumento notevole del consumo interno in questi Stati membri. I produttori danesi e di altri Stati membri non possono addurre che la loro produzione di feta è conforme a un uso precedente, antico, leale e tradizionale nel senso della sentenza Prantl [96], che debba essere rispettato dalla Grecia, poiché in questi paesi la denominazione «feta» non costituiva una denominazione geografica indiretta [97].

95 — Al punto 12 della sentenza Sekt, citata, la Corte ha rilevato le difficoltà inerenti a simili forme d'indagine, dichiarando che esse non sono, di per sé, idonee a dimostrare l'esistenza di una denominazione geografica.

96 — Sentenza Prantl, citata, punto 30.

97 — Nella sentenza Exportur, citata, punto 34, la Corte ha precisato che la giurisprudenza Prantl si riferiva a situazioni in cui coesistevano un'indicazione indiretta di provenienza nazionale e un'indicazione indiretta di provenienza straniera.

Tutto ciò mi induce a ritenere che la denominazione «feta» non abbia subito un processo di generalizzazione comparabile a quello subito da denominazioni di altri tipi di formaggio. Può ben darsi che la produzione, in altri Stati membri, di un tipo di feta diverso da quello predominante in Grecia possa aver mutato la denominazione «feta» in denominazione generica in detti Stati; tuttavia, non si può dire che tale mutamento si sia ripercosso sul mercato interno greco, in cui i consumatori hanno continuato a preferire la feta tradizionale prodotta in diverse regioni della Grecia.

78. In base alle argomentazioni svolte, ritengo che la normativa di uno Stato membro diretta a tutelare diritti che costituiscono l'oggetto specifico di una denominazione geografica quale è la denominazione «feta» sia giustificata da motivi di tutela della proprietà industriale e commerciale, previsti dall'art. 36 del Trattato.

VI — Conclusioni

79. Considerato quanto precede, propongo alla Corte di fornire le seguenti soluzioni alle questioni poste dal Consiglio di Stato greco:

«1) Le normativa di uno Stato membro che vieta l'immissione in commercio, sotto la denominazione di vendita "feta", di un formaggio legalmente prodotto e immesso in commercio sotto la stessa denominazione in un altro Stato membro costituisce una misura di effetto equivalente a una restrizione quantitativa, contraria all'art. 30 del Trattato CE.

2) La normativa di uno Stato membro che riserva la denominazione "feta" ai prodotti nazionali non può essere giustificata da motivi attinenti alla tutela dei consumatori, né alla salvaguardia della lealtà dei negozi commerciali.

3) La normativa di uno Stato membro diretta a tutelare i diritti che costituiscono l'oggetto specifico di una denominazione geografica, quale la denominazione "feta", trova motivo di giustificazione nella tutela della proprietà industriale e commerciale, prevista dall'art. 36 del Trattato».