CONCLUSIONES DEL ABOGADO GENERAL SR. DÁMASO RUIZ-JARABO COLOMER

presentadas el 24 de junio de 1997 *

Indice

I. Los hechos del litigio principal ..... I - 4683

II. La producción y el comercio de queso feta en la CE ..... I - 4686

III. La reglamentación griega referente al queso feta ..... I - 4692

IV. Las denominaciones de venta de los productos alimenticios: jurisprudencia del Tribunal de Justicia y reglamentación comunitaria ..... I - 4697

A. Las denominaciones comunitarias ..... I - 4697

B. Las denominaciones genéricas ..... I - 4697

C. Las denominaciones geográficas ..... I - 4701

V. Análisis de las cuestiones prejudiciales ..... I - 4708

A. La aplicación del artículo 30 del Tratado ..... I - 4709

B. La justificación de la medida ..... I - 4711

1. La protección de los consumidores y de la lealtad de las transacciones comerciales ..... I - 4712

a) Argumentación principal ..... I - 4712

b) Consideraciones subsidiarias ..... I - 4713

2. La protección de la propiedad industrial y comercial ..... I - 4718

VI. Conclusión ..... I - 4725

1. El presente asunto tiene su origen en un litigio pendiente ante el Symvoulio tis Epikrateias (en lo sucesivo, «Consejo de Estado»), en el que la empresa danesa Canadane Cheese Trading AMBA (en lo sucesivo, «Canadane») y la empresa griega Afoi G. Kouri AEVE (en lo sucesivo, «Afoi Kouri») solicitan la anulación de varios actos administrativos de diferentes autoridades griegas que les impidieron comercializar en Grecia, con la denominación «feta», una partida de queso importado de Dinamarca.

* Lengua original: español.

I. Los hechos del litigio principal

2. Mediante la declaración de aduana nº 53.130, de fecha 26 de agosto de 1991, se puso en conocimiento de la Sexta Administración de Aduanas de El Pireo la importación de 850 kg de queso blanco contenido en envases metálicos, que llevaban la indicación «queso feta de Dinamarca elaborado con leche de vaca pasteurizada». Dicha mercancía había sido expedida desde Dinamarca por la empresa Canadane con destino a la República Helénica para su importación y posterior comercialización por parte de la empresa griega Afoi Kouri.

3. En virtud del acta de inspección de 26 de agosto de 1991, levantada por el veterinario de la División Control de Alimentos de la Dirección de Veterinaria del Departamento de El Pireo, las autoridades griegas procedieron al decomiso de la partida de queso en cuestión. En esta acta se indicaba que no debía autorizarse la comercialización de dicha mercancía, por tratarse de un producto inapropiado para el consumo, de conformidad con lo dispuesto en el guión 5 del artículo 15 del Decreto Presidencial nº 40/1977, puesto que no satisfacía las exigencias para su importación. En efecto, en los envases mencionados figuraba el nombre «feta», en vez de la denominación «queso blanco», infringiendo así el apartado 3 c) de la parte IV del artículo 83 del Código Alimentario, modificado por la Orden Ministerial nº 2109/1988 de los Ministerios de Hacienda y de Agricultura.

4. Las empresas Canadane y Afoi Kouri presentaron una reclamación contra la mencionada acta de inspección ante el Comité tripartito constituido de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 17 del Decreto Presidencial nº 40/1977. Mediante la decisión de 13 de septiembre de 1991, el Comité desestimó la reclamación y aceptó plenamente la motivación del acta de inspección.

5. Posteriormente, el Comité de cinco miembros constituido de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 17 del Decreto Presidencial nº 40/1977 confirmó, en su decisión de 24 de septiembre de 1991, la anterior decisión sobre el carácter inapropiado para el consumo del producto con los mismos fundamentos, y añadiendo: «La citada normativa helénica, que limita la utilización de la denominación "feta" al queso fabricado con leche de oveja o con una mezcla de leche de oveja y de cabra, no es contraria a la legislación comunitaria. Así lo declaró igualmente la Comisión de las Comunidades Europeas en el escrito nº 3953, de 6 de marzo de 1989, enviado a las autoridades helénicas y que se adjunta al expediente.»

El Comité de cinco miembros estableció, además, en su decisión que se podía revocar el decomiso siempre que en los envases de las

mercancías en cuestión se superpusieran nuevas etiquetas a las ya existentes, con la indicación: «Queso blanco en salmuera de Dinamarca elaborado con leche de vaca pasteurizada. Fecha de fabricación: 9.8.1991. Fecha de caducidad: 9.8.1992».

6. La empresa griega Afoi Kouri no aceptó el cambio de la denominación de venta del queso, que le proponían las autoridades griegas, y recurrió sus actuaciones ante el Consejo de Estado. Aunque la partida de queso importado de Dinamarca con la denominación «Queso feta de Dinamarca elaborado con leche de vaca pasteurizada» se había deteriorado, el Consejo de Estado declaró, en la resolución 1873/1993, que las empresas demandantes mantenían un interés legítimo particular en seguir el procedimiento, ya que la negativa de la Administración, expresada en el acto administrativo impugnado, a autorizar la importación de queso danés fabricado con leche de vaca pasteurizada con la denominación «feta», proponiendo como condición para autorizar la importación de ese queso la denominación «Queso blanco en salmuera de Dinamarca elaborado con leche de vaca pasteurizada», afectaba a la posibilidad de comercializar dicho producto en el mercado helénico. La obligación de utilizar una denominación no conocida ni apreciada por los consumidores griegos, en lugar de la denominación tradicional «feta», dificultaría enormemente la venta del queso feta danés en el mercado griego.

7. En su recurso de anulación ante el Consejo de Estado, las empresas recurrentes argumentaron que la reglamentación griega que impone las condiciones relativas a la composición (leche de oveja y/o de cabra) y al método de elaboración (escurrimiento natural) del queso feta constituye una medida de efecto equivalente a una restricción cuantitativa, contraria a los artículos 30 y 36 del Tratado CE, porque impide la importación y la comercialización del queso feta legalmente producido y comercializado en Dinamarca, por estar elaborado con leche de vaca pasteurizada y mediante el procedimiento de hiperfiltración.

Para resolver dicho litigio, el Consejo de Estado griego ha considerado necesario plantear al Tribunal de Justicia las siguientes cuestiones prejudiciales:

«1) ¿Deben interpretarse los artículos 30 y 36 del Tratado CE en el sentido de que un Estado miembro puede denegar la utilización de una denominación comercial para la circulación de productos fabricados en otro Estado miembro y exportados de este Estado, cuando dichos productos, tanto desde el punto de vista de su composición como del modo de fabricación, se diferencien de los productos generalmente conocidos bajo esa denominación en la Comunidad en tal medida que no puedan ser

considerados como análogos y pertenecientes a la misma categoría que éstos?

2) En este caso, el carácter generalmente conocido del producto bajo una denominación en la Comunidad, ¿debe apreciarse y considerarse teniendo en cuenta a sus consumidores en los Estados miembros de la Comunidad, dado que a ellos está destinada la protección? Se consideran productos generalmente conocidos bajo cierta denominación por los consumidores aquellos productos análogos por sus características generales y esenciales, conocidas por los consumidores desde el punto de vista de su composición y modo de fabricación, aun cuando puedan ser diferentes en sus características secundarias, pero no lo sean en aquellas del tipo de producto, tratándose sólo de diferencias que determinan las posibles variedades nacionales de dicho producto, en el caso de que éstas existan, que se producen y se comercializan legalmente para ofrecerlos principalmente para el consumo interno en el Estado miembro de su producción. Además, cuando un producto se comercializa en la Comunidad para ser puesto en venta exclusivamente o casi exclusivamente en un Estado miembro en el que existe una demanda por parte de los consumidores que allí residen, especialmente cuando se trata de un producto con una denominación tradicional, aun cuando dicho producto no se fabrique en otro Estado miembro para consumo interno sino con el objetivo exclusivo o casi exclusivo de su exportación al Estado miembro donde se consume, ¿el carácter generalmente conocido de este producto por los consumidores de la Comunidad, en particular, en lo que se refiere a sus características generales y esenciales, debe apreciarse y considerarse teniendo en cuenta a los consumidores del Estado miembro donde éste se ofrece al consumo?

3) En caso de respuesta afirmativa a las cuestiones anteriores, teniendo en cuenta los datos antes expuestos que figuran en el escrito del Director de la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea y en el informe adjunto al mismo y lo que se puede deducir de ambos, especialmente en lo que se refiere a la relación porcentual entre el consumo total de queso bajo denominación feta dentro de la Comunidad y el consumo en la Comunidad de queso bajo dicha denominación fabricado con leche de oveja o/y de cabra, según el método de escurrimiento natural y también, la relación porcentual entre el consumo de queso feta fabricado con leche de oveja o/y de cabra en la Comunidad y el mismo consumo en Grecia y, además, en lo que respecta a la relación porcentual entre la producción, el consumo nacional y la exportación en Dinamarca y en los demás países comunitarios de queso con la denominación feta elaborado con leche de vaca según el método de hiperfiltración, ¿puede aceptarse que un queso blanco que lleve la denominación feta sea fabricado en otros Estados comunitarios, y especialmente en Dinamarca, con la casi exclusiva finalidad —en el marco del comercio intracomunitario— de su

exportación a Grecia, que es el único país comunitario en el que se comercializa casi exclusivamente queso bajo denominación feta? Además, el carácter generalmente conocido en la Comunidad del queso bajo la denominación comercial feta y, sobre todo, por sus características generales y esenciales, ¿debe apreciarse y considerarse teniendo en cuenta a los consumidores de queso feta en Grecia, para quienes el queso feta es el queso blanco fabricado con leche de oveja o/y de cabra según el método de escurrimiento natural, queso que es sustancialmente diferente por su materia prima y su forma de producción, de modo que no es posible considerar análogo un queso fabricado a partir de leche de vaca y con el método de hiperfiltración, con la consecuencia de que puede considerarse que la controvertida disposición del artículo 83 del Código Alimentario —con la redacción en vigor en el momento de los hechos, que reserva la utilización de la denominación feta exclusivamente para el queso producido con leche de oveja o/y de cabra según el método de escurrimiento natural— es compatible con los artículos 30 y 36 del Tratado CE?»

8. Antes de examinar estas cuestiones prejudiciales, considero necesario referirme a la producción y al comercio del queso feta en el ámbito de la CE, así como exponer la reglamentación griega, cuya compatibilidad con el Tratado CE se cuestiona en el litigio principal. Además, analizaré la jurisprudencia del Tribunal de Justicia y las normas comunitarias referentes a las denominaciones de venta de los productos alimenticios con incidencia en la producción y en la comercialización del queso feta.

II. La producción y el comercio de queso feta en la CE

9. En la Odisea de Homero se menciona que Polifemo «[...] sentóse y ordeñó a las ovejas y cabras balantes, por su orden, y una vez hecho esto les puso a las ubres las crías. En seguida tomó la mitad de la leche blanquísima, la cuajó y la dispuso después en los zarzos de mimbres, [...]». [1] De esta manera fabricaba el cíclope Polifemo los quesos que Ulises y sus hombres encontraron en su cueva. No es extraño que Polifemo, al emplear ese modo de hacer queso, tan próximo al seguido tradicionalmente en la actual Grecia, fuera ajeno a los problemas jurídicos que la libre circulación de ese producto en la Comunidad Europea iba a representar al final del siglo XX, no sólo por la imposibilidad de predecir con veintisiete siglos de anticipación los complejos ardides de las denominaciones protegidas, sino también por su propia naturaleza, pues los

1 — Homero: *Odisea*, Canto IX, versos 244 a 247.

cíclopes aparecen como seres muy lejanos de toda idea de justicia y de ley. [2] También en la Odisea se hace alusión a cómo en tiempos antiguos de Pandáreo, a las hijas raptaron los fuertes ciclones, tras haberles los dioses matado a sus padres y cómo la excelsa Afrodita «las nutrió con miel, con queso y con vino gustoso». [3]

El otro poema homérico, la Ilíada, muestra la importante presencia del queso en la Grecia del siglo VIII antes de Cristo. [4] Pero aun antes, se pueden encontrar vestigios del queso en la más antigua ilustración de la obtención y del tratamiento de la leche en el friso de El-Obeid en el templo de la gran diosa de la vida, Ninchursag, en Mesopotamia.

10. El queso forma parte de la alimentación y de la cultura occidentales. Sus huellas aparecen con frecuencia en obras capitales de la literatura. El queso figura entre los manjares que se disfrutan con deleite en la literatura castellana [5] y, por supuesto, en Don Quijote de la Mancha, donde es considerado como elemento corriente de la dieta de los más desfavorecidos de la fortuna, que se refugian en su sabor a falta de otros deleites más ricos en proteínas animales, [6] aunque, en

2 — *Ibidem*, Canto IX, «los fieros cíclopes son seres sin ley» (verso 107), «no tratan en juntas ni saben de normas de justicia» (versos 112 y 113); «cada cual da la ley a su esposa y a sus hijos sin más y no piensa en los otros» (versos 114 y 115); es un «hombre dotado de ingente fortaleza, brutal, sin noción de justicia ni de ley» (versos 214 y 215).

3 — *Ibidem*, Canto XX, verso 69.

4 — Homero: *Iliada*, Canto XI, verso 539, cuenta como Hecamede, de bellos bucles, ralló queso de cabra, con un broncíneo rallador, sobre vino, preparando una mezcla a Patroclo y a Néstor.

5 — De Guevara, A.: *Menosprecio de corte y alabanza de aldea*, Madrid, 1984, p. 177, ensalza la vida campesina en los pequeños pueblos pues, dice, sus moradores «disponen de cabritos para comer, ovejas para cecinar [...] toros para correr, carneros para añejar [...] leche para comer, quesos para guardar [...]». Miguel de Cervantes en *Rinconete y Cortadillo* habla del queso de Flandes. Juan de la Cueva, en su comedia *El Infamador*, incluye en una suculenta merendola «un pedazo de queso de Mallorca». El Infante Don Juan Manuel, en *El Conde Lucanor*, incluye como cuento V «Lo que sucedió a una zorra con un cuervo que tenía un pedazo de queso en el pico», en el que pone de relieve la eficacia de la adulación para lograr un objetivo, culminando el relato con la moraleja:
«Quien te alaba lo que tú no tienes,
cuida que no te quite lo que tienes».

6 — Cervantes y Saavedra, M.: *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*, 33.ª ed., «colección Austral», Espasa-Calpe, Madrid, 1985, cuenta que «aquí trajo una cebolla, y un poco de queso, y no sé cuántos mendrugos de pan —dijo Sancho—; pero no son manjares que pertenecen a tan valiente caballero como vuestra merced» (Primera parte, Capítulo X, p. 56). Más adelante afirma que «acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso, más duro que si fuera hecho de argamasa» (Primera parte, Capítulo XI, p. 58). Después, cuando Don Quijote pregunta a su escudero qué joya le dio su amada al despedirle por haberle llevado un mensaje suyo, ya que, explica, «es usada y antigua costumbre entre los caballeros y damas andantes dar a los escuderos, doncellas o enanos que les llevan nuevas [...] alguna rica joya de albricias, en agradecimiento de su recado», Sancho responde «bien puede eso ser así, y yo la tengo por buena usanza; pero eso debió de ser en los tiempos pasados; que ahora sólo se debe de acostumbrar a dar un pedazo de pan y queso, que eso fue lo que me dio mi señora Dulcinea, por las bardas de un corral, cuando de ella me despedí; y aun, por más señas, era el queso ovejuno» (Primera parte, Capítulo XXXI, p. 192). En otro pasaje, «esta parte de queso y pan que os doy —respondió Sancho—, que Dios sabe que si me ha de hacer falta o no; porque os hago saber, amigo, que los escuderos de los caballeros andantes, estamos sujetos a mucha hambre y mala ventura, y aun a otras cosas que se sienten mejor que se dicen» (Primera parte, Capítulo XXXI, p. 196). Por último, cabe destacar las protestas de Don Quijote cuando los requesones que Sancho ha puesto en su celada escurren el suero que le corre por la cara y barbas (Segunda parte, Capítulo XVII, pp. 406 y ss.).

ocasiones, el queso es calificado de «muy sabrosísimo». [7]

11. La literatura francesa ofrece pruebas de la inclusión del queso en la dieta francesa. Es curioso comprobar que Rabelais, a mediados del siglo XVI, incluía los quesos entre los postres de una memorable cena. [8] Más tarde, Marcel Proust utiliza el queso como contrapunto a los excesos de un decadente grupo humano que se pretende exquisito y como reflejo de la auténtica naturaleza de un personaje, el señor Verdurin, al que las circunstancias y la ambición de su mujer lo elevan socialmente por encima de sus posibilidades. [9]

12. El maridaje de la dieta mediterránea y el queso se puede cerrar con un ejemplo de literatura italiana reciente, la novela Palomar, en la que Italo Calvino narra magistralmente la experiencia de su protagonista en una tienda de quesos de París: «detrás de cada queso hay un pasto de un verde distinto bajo un cielo distinto: prados incrustados de sales que las mareas de Normandía depositan todas las tardes; prados perfumados de aromas de sol y vientos de Provenza; hay distintos ganados con sus establos y trashumancias; hay secretos de elaboración transmitidos durante siglos. Esta tienda es un museo: el señor Palomar siente al visitarla, como en el Louvre, detrás de cada objeto expuesto, la presencia de la civilización que le ha dado forma». [10] La importancia de la denominación en el queso queda reflejada, igualmente, cuando se precisa que «esta tienda es un diccionario; la lengua es el sistema de los quesos en su conjunto: una lengua cuya morfología registra declinaciones y conjugaciones con innumerables variantes y cuyo léxico presenta una riqueza inagotable de sinónimos, usos idiomáticos, connotaciones y matices de

7 — *Ibidem*, Cervantes termina el relato que hace el cabrero Eugenio de la desventura de la antojadiza Leandra, diciendo «esta es la historia que prometí contaros. Si he sido en el contarla prolijo, no seré en serviros corto; cerca de aquí tengo mi majada, y en ella tengo fresca leche y muy sabrosísimo queso con otras variadas y sazonadas frutas, no menos a la vista que al gusto agradables» (Primera parte, Capítulo LI, p. 321). En otro lugar, se refiere a «los quesos, puestos como ladrillos enrejalados, formaban una muralla» (Segunda parte, Capítulo XX, p. 424).

8 — Rabelais, F.: *Gargantúa y Pantagruel*, Ediciones Zeus, Barcelona, 1971, cuenta que, en el reino de la Quinta Esencia, llamado Entelequia, donde la reina sólo comía en su almuerzo algunas categorías: ideas, verdades, imágenes, abstracciones, conceptos, sueños, segundas intenciones, pesadillas, antítesis, metempsícosis, anticipaciones trascendentes (Libro Quinto, Capítulo XX), se ofreció una cena, en la que, aunque la reina sólo comió la celeste ambrosía, se sirvieron toda clase de manjares raros, apetitosos y preciosos para terminar con una olla podrida compuesta de diversas sopas, ensaladas, fricasés, estofados, asado de cabrito, hervidos, grandes piezas de buey, jamones en conserva, pastelería, todo un mundo de cuscús a la morisca, tartas, leche cuajada, helados y frutas de toda clase y, por supuesto, quesos (Libro Quinto, Capítulo XXIII).

9 — Proust, M.: *A la recherche du temps perdu*, «colección La Pléiade», Gallimard, París, 1988, relata la cena que dan los señores de Verdurin en La Raspelière y a la que asiste el Barón de Charlus, y cuando todos elogian el postre, crema de fresa, diciendo que merecería descorchar botellas de château Margaux, de château Lafitte y de Oporto, el anfitrión prefiere su plato de gruyère, al que se aferra con todas sus fuerzas ante la orden de su mujer, que pide que se lleven esos quesos «si vilains de ton» (III Sodoma y Gomorra, p. 330).

10 — Calvino, I.: *Palomar*, ed. Giulio Einaudi, Turín, 1983, p. 75.

significado, como todas las lenguas que se nutren de la aportación de cien dialectos. Es una lengua hecha de cosas; la nomenclatura es aquí sólo un aspecto exterior, instrumental; pero, para el señor Palomar, aprenderse un poco de nomenclatura, queda siempre como la primera medida que toma, si quiere detener un momento las cosas que se deslizan ante sus ojos». [11]

13. No cabe duda, pues, de la trascendencia del queso en la civilización mediterránea, [12] de la que ha pasado a otras áreas, [13] de la identificación del queso y de sus nombres con ancestrales tradiciones. Este contexto cultural puede tener cierta relevancia en un asunto como el que ahora se plantea ante el Tribunal de Justicia, teniendo siempre presente que en los quesos cuenta lo natural, lo demás es misterio y paciencia, están más cerca de la costumbre inmemorial y de los sabores tradicionales que de la receta, susceptible de improvisarse como la ley. [14]

14. El término «feta» es de origen italiano y fue introducido en Grecia por influencia veneciana. La palabra «feta» proviene de «fetta», que significa loncha, rebanada o rodaja. El empleo del término feta se impuso durante el siglo XIX en Grecia para designar al tradicional queso blanco en salmuera, fabricado desde tiempo inmemorial en casi toda Grecia y en otras zonas de los Balcanes.

15. Este ancestral queso elaborado en Grecia con la denominación «feta» se fabrica con leche de oveja o con una mezcla de leche de oveja y de cabra. Además, para su elaboración se utiliza el método tradicional y artesanal del escurrimiento natural de la leche sin empleo de presión. En concreto, la producción de este queso se desarrolla de la forma siguiente:

— La leche se coagula con el fermento tradicional o con otras enzimas de origen animal que actúen de forma análoga.

— La cuajada se vierte en unos moldes perforados donde se produce el escurrimiento natural sin presión. A medida que el suero va escurriendo, la cuajada se solidifica y se le añade sal en la superficie, con lo que se forma una microflora que favorece la maduración.

11 — *Ibidem*, pp. 75 y 76.

12 — Saramago, J.: *Viaje a Portugal*, Alfaguara, Madrid, 1995, p. 150. En esta obra, el señor Guerra refiere al viajero un dicho de Cidadelhe sobre el pan, el queso y el vino, que dice «[...] pan con ojos, queso sin ojos, vino que salte a los ojos».

13 — Entre los autores iberoamericanos se puede citar como ejemplo la inclusión del «quesito helado» entre los postres de la cena que se incluye en el Capítulo Menú diminuto de la obra de Vargas Llosa, M.: *Los cuadernos de Don Rigoberto*, Alfaguara, Madrid, 1997, pp. 191 y 192.

14 — Afirmación de A. Hernández Gil en el libro de Ortega, S.: *Quesos españoles*, Alianza Editorial, Madrid, 1987, p. 142. Hernández Gil, que fue Presidente del Tribunal Supremo y del Consejo General del Poder Judicial españoles, supone, en este mismo lugar, que «la legislación sobre la materia debe ser aburridísima».

— La cuajada se deposita posteriormente en recipientes de madera o de metal y se le añade la salmuera, con un contenido en cloruro sódico del 7 %. Los recipientes se colocan dentro de cámaras de maduración en condiciones controladas de temperatura y de humedad.

— La maduración del queso tiene lugar en dos meses, transcurriendo los primeros quince días en las cámaras de maduración y los restantes días en instalaciones frigoríficas.

16. Las cualidades principales del queso así obtenido son su color blanco natural, su sabor y olor característicos (ligeramente ácido, salado y graso) y su textura compacta. Las autoridades griegas no reglamentaron la producción de feta hasta 1988 y, por ello, existían distintas variantes locales o regionales de feta, dada la existencia de innumerables lugares de producción.

17. La inexistencia de especificaciones técnicas en el ámbito internacional posibilitó que se desarrollase en distintos países de la CE y en Estados terceros una forma diferente de producción de queso feta, más moderna y competitiva. Esta producción se orientó a satisfacer la demanda de comunidades de inmigrantes griegos en países terceros y de países árabes.

En Dinamarca desde la década de los sesenta y, con posterioridad, en Alemania y en los Países Bajos se produce queso con la denominación «feta» con un tipo de leche y mediante un procedimiento distintos a los empleados en Grecia. En efecto, se utiliza leche de vaca, más barata que la de oveja y que la de cabra, para producir el queso feta y se recurre a un método industrial de elaboración, la hiperfiltración, más moderno y competitivo que el método tradicional del escurrimiento. En Francia se produce, también, feta con leche de vaca, pero existe, a la vez, producción de queso feta con leche de oveja en la isla de Córcega y en algunas zonas del Macizo Central, como Roquefort, donde se elabora feta con la leche de oveja no empleada en la producción del queso Roquefort.

18. Las estadísticas sobre la producción, el consumo y el comercio de las dos variantes del queso feta en la CE no son demasiado precisas por las dificultades técnicas generadas por los diferentes métodos de cálculo empleados, por la fluctuación de las reservas almacenadas y por la existencia de miles de pequeñas explotaciones en Grecia destinadas a satisfacer necesidades locales o familiares.

Sin embargo, de los datos suministrados por la Comisión al Consejo de Estado griego en su escrito nº 9539/VI, de 24 de febrero de 1994, y de las estadísticas relativamente coincidentes presentadas por la empresa Canadane y por los Estados participantes en el

presente asunto, pueden extraerse las siguientes conclusiones:

a) El consumo anual de feta de leche de oveja o/y de cabra en la CE durante el período 1988-1992, osciló entre 125.000 y 150.000 t y el de feta de leche de vaca osciló entre 10.000 y 25.000 t. Existe una significativa concentración del consumo de feta en Grecia, ya que este país alcanza entre el 70 % y el 85 % del total de la CE, lo que supone aproximadamente 10 kg por habitante al año. En el caso de feta de leche de oveja y/o de cabra este porcentaje se eleva a más del 90 %. En los demás Estados miembros, el consumo de feta es inexistente o relativamente escaso y se orienta casi en exclusiva al feta de leche de vaca. Porcentualmente, Alemania es el segundo país consumidor por la existencia de una importante población de origen turco y en Dinamarca el consumo es muy reducido.

b) La producción comunitaria de feta entre 1988 y 1992 se situó alrededor de 240.000 t. Grecia es el principal productor comunitario de queso feta, ya que fabrica casi el 50 % de este queso a partir de leche de oveja y de cabra. La producción griega se destina casi por completo al consumo interno. El segundo productor comunitario es Dinamarca con cerca de un 40 % de la producción comunitaria, destinándose básicamente su queso feta elaborado con leche de vaca a la exportación hacia otros Estados miembros de la CE y, en mayor medida, hacia países terceros. Alemania, Francia y los Países Bajos se reparten el resto de la producción, con claro predominio del feta de leche de vaca y con un porcentaje significativo de exportación hacia otros Estados de la CE y a países terceros. El volumen de queso feta de leche de vaca exportado hacia Grecia por Dinamarca y los otros países comunitarios productores es bastante escaso, aunque en el período examinado ya estaba produciendo efectos la reglamentación griega de carácter restrictivo sobre el feta.

19. Fuera de la CE también se produce y se consume queso feta. Aunque no hay estadísticas globales, los trabajos desarrollados por cuenta de la Organización Internacional para la Agricultura y la Alimentación (en lo sucesivo, «FAO») y de la Organización Mundial de la Salud (en lo sucesivo, «OMS») sobre la posible elaboración de un estándar internacional para el feta ponen de relieve que existen una producción y un consumo relativamente importantes en países como Irán o Arabia Saudí, en los que predomina el feta elaborado con leche de oveja y/o de cabra, y

en otros Estados, como Nueva Zelanda o Estados Unidos, que se inclinan abrumadoramente por el feta de leche de vaca.

III. La reglamentación griega referente al queso feta

20. La República Helénica no disponía de ninguna reglamentación destinada a imponer condiciones de producción para el queso feta hasta 1988. En este año, las autoridades griegas iniciaron un proceso de reglamentación progresiva de las condiciones de elaboración y de comercialización del queso feta, que ha culminado en 1994 con su elevación al rango de denominación de origen protegida.

21. Aunque se adoptó con anterioridad una primera norma restrictiva, [15] dicho proceso arranca con la Orden Ministerial nº 2109/1988 [16] de los Ministerios de Hacienda y de Agricultura y se continuó con otras dos Ordenes Ministeriales de estos mismos Departamentos, la nº 688/1989 [17] y la nº 565/1991, [18] que modificaron las disposiciones del artículo 83 del Código Alimentario. En el momento en que se produjeron los hechos causantes del litigio principal, el tenor literal de este precepto era el siguiente:

«I. [...] IV. Quesos tradicionales griegos. Normas específicas. 1. Quesos de pasta dura [...] 3. Quesos de pasta blanda. a) [...] c) Feta [...] 1 a) [...] 3 c) [...] Normas específicas para el queso feta.

1. Denominación: feta.

2. Lugar de producción: Macedonia, Tracia, Epiro, Tesalia, Grecia Central, Peloponeso y el "nomos" de Lesbos.

3. Definición: El queso feta es un producto fabricado con leche de oveja o con una mezcla de leche de oveja y de cabra que madura y se conserva en salmuera hasta que llega al consumidor, y que satisface los siguientes requisitos:

4. Materias primas:

4.1. Leche: de oveja o mezcla de leche de oveja y de cabra producida en los sectores geográficos antes mencionados.

15 — Orden Ministerial nº 15294/1987 de los Ministerios de Hacienda y de Agricultura; FEK B 347.

16 — FEK B 892.

17 — FEK B 663.

18 — FEK B 667.

5. Aditivos y sustancias tecnológicas auxiliares permitidos:

5.1. Indispensables:

a) fermento tradicional u otras enzimas de origen animal que produzcan un efecto similar;

b) cultivos de bacterias no patógenas (fermentos lácticos), si se trata de leche pasteurizada;

c) cloruro sódico comestible (sal).

5.2 Facultativos:

a) cloruro cálcico, hasta 20 g por 100 kg de leche;

b) conservantes: su uso no está autorizado;

c) colorantes: su uso no está autorizado.

6. Características principales del queso madurado:

6.1 Apariencia externa del queso:

6.1.1 Consistencia: queso de pasta blanda que puede ser cortado en lonchas.

6.1.2 Forma: cuña o paralelepípedo rectangular.

6.1.3 Dimensiones: variables.

6.1.4 Peso: variable.

6.2 Corteza: ninguna.

6.3 Pasta del queso:

6.3.1 Textura: compacta, con algunas fracturas de origen mecánico.

6.3.2 Color: blanco puro.

6.4 Agujeros: ausentes o en número reducido.

6.4.1 Reparto: en toda la masa.

6.4.2 Forma: irregular.

6.5 Contenido mínimo en materia grasa: 43 % (calculado sobre la materia seca).

6.6 Nivel máximo de humedad: 56 %.

6.7 Otras características principales: Es un queso que madura y se conserva en salmuera. Posee un sabor graso, agradable, ligeramente ácido y mucho aroma. Se conserva en barriles de madera o en recipientes metálicos.

7. Método de preparación:

7.1 Método de concentración de la leche: con el fermento tradicional o mediante otras enzimas de origen animal que actúen de forma análoga al fermento tradicional.

7.2 Tratamiento térmico de la leche:

7.2.1 Tratamiento térmico de la leche: pasteurizada o fresca.

7.2.2 Tratamiento térmico de la cuajada: ninguno.

7.3 Procedimiento de fermentación: acidificación.

7.4 Procedimiento de maduración: en barriles de madera o en recipientes metálicos con salmuera, al menos, durante dos meses.

7.5 Elementos complementarios tradicionales: escurrimiento de la cuajada en moldes perforados, sin empleo de presión. Salado en seco sobre la superficie.»

22. Con posterioridad al momento en que acaecieron los hechos en el presente asunto, el Decreto Presidencial nº 81/1993, de 19 de marzo de 1993, [19] estableció las condiciones y el procedimiento para el reconocimiento de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas de los productos agrícolas hasta la entrada en vigor del Reglamento (CEE) nº 2081/92, [20] que tuvo lugar el 24 de julio de 1993. La referida norma griega fue modificada por el Decreto Presidencial nº 291/1993, [21] que alargó seis meses la vigencia del anterior Decreto Presidencial y que, mediante la introducción de un nuevo párrafo en el apartado 1 del artículo 1 del Decreto Pesidencial nº 81/1993, otorgó la condición de denominaciones de origen a «todas las denominaciones tradicionales, geográficas o no, que describen un producto agrícola griego que posee una buena reputación y que es conocido ampliamente, al menos, en el mercado interior del país».

19 — FEK A 36.

20 — Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 208, p. 1).

21 — FEK A 130.

23. Por último, el artículo 83 del Código Alimentario ha sido modificado por la Orden Ministerial nº 313025/1994 del Ministerio de Agricultura, de 11 de enero de 1994, relativa al reconocimiento de la denominación de origen «feta». [22] Esta Orden Ministerial define el queso feta, el lugar de producción y las condiciones de la leche utilizable en su elaboración, describe el modo de fabricación del feta, enumera sus características, precisa las menciones que debe llevar el producto y prohíbe, de manera general, la producción, importación, exportación y comercialización de queso con la denominación de «feta» que no cumpla los requisitos previstos en esta Orden Ministerial.

La Orden Ministerial nº 596/1995 de los Ministerios de Hacienda y de Agricultura [23] ha codificado la reglamentación anterior en el nuevo artículo 83 del Código Alimentario que, con el título «Quesos con denominación de origen protegida», incluye, entre otras, las normas referentes al queso feta.

24. Cuando Grecia comenzó en 1988 a adoptar normas reguladoras de la producción y el comercio del queso feta, la Comisión analizó su compatibilidad con el derecho comunitario. Mediante el escrito nº 3935 del Director General de la Dirección General de

22 — FEK B 8.

23 — FEK B 624.

Agricultura, con fecha de 6 de marzo de 1989, comunicó a las autoridades griegas que, tras un examen minucioso de los métodos de producción y comercialización del queso feta, consideraba compatible con el derecho comunitario la normativa helénica. En respuesta a las quejas dirigidas a la Comisión por las federaciones nacionales de productores de lácteos de varios Estados miembros, la Comisión mantuvo su opinión y consideró que la llamada «jurisprudencia Cassis de Dijon» [24] sobre el reconocimiento mutuo de mercancías legalmente producidas y comercializadas en un Estado miembro no se aplicaba en este caso por existir diferencias esenciales entre el queso feta producido en Grecia (leche de oveja y/o cabra y método del escurrimiento natural) y el elaborado en los demás Estados miembros con leche de vaca y mediante el procedimiento de la hiperfiltración.

La Comisión detectó y puso en conocimiento de Grecia la existencia de una producción relativamente significativa de queso feta en ese país con adición de leche de vaca, que podía afectar al reconocimiento de la legalidad de la reglamentación griega. Tras un endurecimiento de los controles por parte de las autoridades griegas, la Comisión consideró que la adición de leche de vaca en un 5,9 % del queso feta era un fraude sin incidencia sobre la eficacia de la nueva reglamentación griega.

25. Con posterioridad, la Comisión inició contra Grecia un procedimiento de incumplimiento, de conformidad con el artículo 169 del Tratado, por las consecuencias restrictivas de la reglamentación griega provocadas por la exclusividad geográfica de la producción del queso feta y de otros quesos tradicionales griegos. La Comisión envió al Gobierno griego un dictamen motivado, el 18 de mayo de 1992, en el que consideraba que la reglamentación en cuestión violaba el artículo 30 del Tratado, porque reservaba injustificadamente el uso de la denominación «feta», que tiene carácter genérico, al queso producido en determinadas regiones de Grecia.

La Comisión no interpuso el recurso por incumplimiento ante el Tribunal de Justicia, porque esta cuestión se vinculó a los procedimientos en curso para el reconocimiento por parte de la Comunidad de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de productos alimenticios, previstos en el Reglamento nº 2081/92, relativo a la protección de las denominaciones geográficas a nivel comunitario.

24 — Sentencia de 20 de febrero de 1979, Rewe, «Cassis de Dijon» (120/78, Rec. p. 649).

IV. Las denominaciones de venta de los productos alimenticios: jurisprudencia del Tribunal de Justicia y reglamentación comunitaria

26. El derecho comunitario no dispone de una reglamentación general para regular las denominaciones de venta de los productos alimenticios. Sólo existen algunas normas que inciden en esta cuestión, pero que no la regulan directamente, como la Directiva 79/112/CEE, [25] relativa al etiquetado y a la publicidad de los productos alimenticios. El apartado 2 del artículo 15 de esta Directiva permite las normas nacionales de este tipo justificadas por razones de: protección de la salud pública; represión del fraude; protección de la propiedad industrial y comercial, de las indicaciones geográficas, de las denominaciones de origen y de represión de la competencia desleal.

Teniendo en cuenta la reglamentación comunitaria con incidencia en esta materia y la jurisprudencia pertinente del Tribunal de Justicia, se puede articular la siguiente tipología de denominaciones de venta de productos alimenticios, en función de su incidencia sobre el comercio intracomunitario de mercancías:

A. *Las denominaciones comunitarias*

27. Se trata de las denominaciones reguladas por normas comunitarias de derecho derivado, que definen las características y el método de elaboración del producto para todo el territorio comunitario. Estos «euroalimentos» (por ejemplo, la miel [26] o el chocolate [27]) se pueden comercializar sin ninguna limitación en todos los Estados miembros y no generan problemas en relación con el comercio intracomunitario.

B. *Las denominaciones genéricas*

28. Las denominaciones genéricas son los nombres comunes utilizados para designar los productos agrícolas o alimenticios. Se trata de denominaciones que forman parte del patrimonio cultural y gastronómico general y que pueden, en principio, ser

25 — Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final (DO 1979, L 33, p. 1; EE 13/09, p. 162).

26 — Directiva 74/409/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1974, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la miel (DO L 221, p. 10; EE 13/04, p. 24).

27 — Directiva 73/241/CEE del Consejo, de 24 de julio de 1973, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana (DO L 228, p. 23; EE 13/03 p. 26).

utilizadas por cualquier productor. En la jurisprudencia del Tribunal de Justicia no se encuentra ninguna definición de lo que ha de entenderse por denominación genérica, pero han sido consideradas como tales, entre otras, las siguientes: «vinagre», [28] «ginebra», [29] «cerveza», [30] «pasta», [31] «yogur», [32] queso «Edam», [33] «quesos», [34] «charcutería», [35] y «pan». [36]

29. En muchos casos, los Estados miembros han adoptado reglamentaciones nacionales que exigen el cumplimiento de determinadas condiciones de producción para la utilización de una denominación genérica. Si estos requisitos son similares en los Estados miembros, los productos importados podrán utilizar la denominación genérica en el Estado de importación y no surgirán obstáculos al comercio intracomunitario. Sin embargo, estas condiciones de producción suelen diferir de unos Estados a otros; en este caso se trata de productos parcialmente diferentes que se venden bajo la misma denominación genérica en distintos Estados miembros. Para la libre circulación intracomunitaria de mercancías, el problema surge a la hora de comercializar, bajo una denominación genérica del Estado de destino, un producto importado de otro Estado, donde se produce y comercializa legalmente con la misma denominación, pero con características en parte diferentes. [37]

El Tribunal de Justicia ha considerado siempre medidas de efecto equivalente, contrarias al artículo 30 del Tratado, los obstáculos al comercio intracomunitario resultantes de las divergencias entre las reglamentaciones nacionales referentes a la utilización de las denominaciones genéricas de los productos agrícolas y alimenticios. Cualquier medida nacional que reserve la utilización de una denominación genérica a una variedad nacional en detrimento de las variedades importadas de otros Estados miembros, donde se producen y comercializan legalmente, es incompatible con el principio fundamental de la libre circulación de mercancías. [38]

30. En cuanto a la posible justificación de las restricciones ocasionadas por las divergencias entre las normas nacionales que regulan la utilización de las denominaciones genéricas, los motivos aducidos como exigencias imperativas han sido, básicamente, la protección

28 — Sentencia de 9 de diciembre de 1981, Comisión/Italia, «Vinagre» (193/80, Rec. p. 3019).

29 — Sentencia de 26 de noviembre de 1985, Miro (182/84, Rec. p. 3731).

30 — Sentencia de 12 de marzo de 1987, Comisión/Alemania, «Cerveza» (178/84, Rec. p. 1227).

31 — Sentencias de 14 de julio de 1988, 3 Glocken y otros (407/85, Rec. p. 4233), y Zoni (90/86, Rec. p. 4285).

32 — Sentencia de 14 de julio de 1988, Smanor (298/87, Rec. p. 4489).

33 — Sentencia de 29 de septiembre de 1988, Deserbais (286/86, Rec. p. 4907), apartado 12.

34 — Sentencias de 11 de octubre de 1990, Comisión/Italia (C-210/89, Rec. p. I-3697), apartado 12, y de 11 de octubre de 1990, Nespoli y Crippa (C-196/89, Rec. p. I-3647).

35 — Sentencia de 13 de noviembre de 1990, Bonfait (C-269/89, Rec. p. I-4169), apartado 13.

36 — Sentencias de 19 de febrero de 1981, Kelderman (130/80, Rec. p. 527); de 14 de julio de 1994, Van der Veldt (C-17/93, Rec. p. I-3537), y de 13 de marzo de 1997, Morellato (C-358/95, aún no publicada en la Recopilación).

37 — Véase la sentencia Nespoli y Crippa, antes citada, apartado 13.

38 — Sentencias Comisión/Italia, «Vinagre», antes citada, apartado 27, y Miro, antes citada, apartado 22.

de los consumidores y la lealtad de las transacciones comerciales, así como, en menor medida, la protección de la salud pública prevista en el artículo 36 del Tratado. Un análisis de la jurisprudencia sobre esta materia permite identificar las dos soluciones aplicadas por el Tribunal de Justicia en estos supuestos.

31. Como regla general, el Tribunal ha aplicado el principio del reconocimiento mutuo y no ha estimado que los motivos invocados como exigencias imperativas justificasen los obstáculos a la venta, con la denominación genérica del Estado de destino, de los productos, parcialmente diferentes, producidos y comercializados en su Estado de origen con la misma denominación. El Tribunal de Justicia ha considerado que el Estado miembro de destino podía proteger a sus consumidores y asegurar la lealtad de la transacciones comerciales exigiendo que en el etiquetado del producto importado constasen todas sus características. Esta obligación de etiquetado constituye siempre una alternativa menos restrictiva y más respetuosa, por tanto, del principio de proporcionalidad, que la prohibición de importación o que la obligación de comercializar el producto con una denominación de fantasía.

En supuestos tan célebres como los de la cerveza alemana y la pasta italiana, el Tribunal consideró implícitamente que la cerveza y la pasta producidas en otros Estados miembros eran suficientemente similares, pese a las diferencias de su composición, como para que un etiquetado adecuado impidiese el riesgo de confusión por parte de los consumidores alemanes e italianos y permitiese su venta bajo las denominaciones genéricas «cerveza» y «pasta».

32. Sin embargo, en las sentencias Deserbais y, en mayor medida, Smanor el Tribunal de Justicia contempló, como excepción a la regla general del reconocimiento mutuo de las denominaciones de venta genéricas con obligación de un etiquetado adecuado, la posibilidad de que el Estado de destino pudiese impedir la venta en su territorio con una denominación genérica de un producto importado de otro Estado miembro, cuando sus características fuesen sustancialmente diferentes de las de los productos nacionales comercializados bajo la misma denominación.

En el asunto Smanor, el Tribunal consideró, en principio, que el producto importado podía comercializarse en Francia con la denominación genérica «yogur», siempre que se hiciese constar en su etiquetado el calificativo «congelado», para informar al consumidor del tratamiento al que había sido sometido el producto. Sin embargo, afirmó, a continuación, que el elemento característico del producto comercializado como «yogur» es la presencia de bacterias lácticas vivas en abundante cantidad, y concluyó que el etiquetado podría ser insuficiente si el yogur importado, sometido a congelación, presentara unas características sustancialmente diferentes de las que el consumidor francés

espera al comprar un producto con la denominación genérica «yogur». La sentencia Smanor deja en manos del juez nacional la tarea de determinar si las diferencias que presentan los yogures congelados en relación con las exigencias fijadas por la reglamentación nacional relativa a los yogures frescos son tan importantes como para justificar una diferencia de denominación. [39]

En la sentencia Deserbais, pronunciada poco después, el Tribunal de Justicia se plantea esta hipótesis en un *obiter dictum*, [40] pero la descarta en relación con la norma italiana que impedía la comercialización con la denominación «Edam» de queso con un contenido en materia grasa inferior al 40 %.

33. Esta excepción al reconocimiento mutuo de las denominaciones genéricas no aparece delimitada con nitidez en las sentencias Smanor y Deserbais. En efecto, se admite que un Estado pueda impedir la venta bajo una denominación genérica de un producto importado, comercializado en su Estado de origen con dicha denominación, cuando presente diferencias sustanciales con los productos nacionales que induzcan a confusión al consumidor, incluso tras la utilización de un etiquetado adicional adecuado. Ahora bien, los criterios que deben tenerse en cuenta para apreciar la existencia de las diferencias sustanciales no se concretan debidamente. [41] En la sentencia Smanor, se mencionan las expectativas del consumidor del Estado de destino, las disposiciones del *Codex Alimentarius* de la FAO/OMS, así como las normas internas del Estado de destino, mientras que la sentencia Deserbais se refiere sólo a la composición y a la fabricación de los productos. Además, no se establece una jerarquía entre estos criterios y es factible que, al aplicarlos a un producto concreto, conduzcan a resultados diferentes. Tampoco se dan indicaciones sobre la intensidad que debe tener la diferencia entre el producto importado y los productos nacionales vendidos bajo la denominación genérica para considerar que existe entre ellos una diferencia sustancial no perceptible por el consumidor mediante un etiquetado adecuado.

34. La Comisión, en una Comunicación de 1991, [42] analiza la jurisprudencia Smanor y Deserbais y propone criterios para identificar las «características de un producto», que pueden hacerlo inadecuado para que se venda bajo una denominación genérica en el Estado de destino. La Comisión propone que se tengan en cuenta las particularidades básicas de los productos legal y lealmente fabricados y comercializados en la Comunidad bajo dicha denominación genérica, no

39 — Sentencia Smanor, antes citada, apartados 19 a 24.

40 — El tenor literal del apartado 13 de la sentencia Deserbais, antes citada, es el siguiente: «Podría plantearse el problema de si debe aplicarse la misma regla cuando un producto presentado bajo determinada denominación se aparta, en tal medida, desde el punto de vista de su composición o fabricación, de las mercancías generalmente conocidas con esta denominación en la Comunidad, que no se le puede considerar perteneciente a la misma categoría.»

41 — Véanse los interesantes comentarios de Lister, C.: «The naming of foods: the European Community's rules for non-brand food product names», *European Law Review* 1993, pp. 186 y ss.

42 — Comunicación interpretativa de la Comisión sobre las denominaciones de venta de los productos alimenticios (DO 1991, C 271, p. 2).

ateniéndose a las características conocidas únicamente por el consumidor del país de importación. Este análisis debe hacerse caso por caso y basarse no sólo en las expectativas del consumidor, sino también en elementos objetivos como las definiciones del *Codex Alimentarius* de la FAO/OMS, las reglamentaciones de los Estados miembros, la composición y la elaboración de los productos y las referencias incluidas en actos comunitarios, especialmente en la nomenclatura arancelaria. A juicio de la Comisión, sólo una diferencia esencial en uno de estos elementos con los productos nacionales permitiría al Estado de importación impedir la comercialización del producto importado bajo la denominación genérica. La Comisión no determina, tampoco, la intensidad necesaria para que la diferencia entre los productos se considere sustancial ni establece una jerarquía entre los criterios utilizables para realizar la comparación. Se limita a ofrecer tres ejemplos relativos al empleo de las denominaciones genéricas «vinagre», «yogur» y «caviar».

Por su parte, el Reglamento nº 2081/92 establece en el párrafo segundo del apartado 1 de su artículo 3 que «se entenderá por "denominación que ha pasado a ser genérica", el nombre de un producto agrícola o alimenticio que, aunque se refiera al lugar o a la región en que dicho producto agrícola o alimenticio se haya producido o comercializado inicialmente, haya pasado a ser el nombre común de un producto agrícola o alimenticio». El párrafo tercero de este mismo precepto señala que se deben tener en cuenta todos los factores para determinar si un nombre ha pasado a ser genérico y, en especial, la situación existente en el Estado miembro del que proceda el nombre y en las zonas de consumo, la situación en otros Estados miembros, y las legislaciones nacionales o comunitarias pertinentes. En virtud del párrafo primero del apartado 1 del artículo 3 del Reglamento nº 2081/92, las denominaciones que han pasado a ser genéricas no podrán registrarse y no gozarán de protección comunitaria, estando previsto en el párrafo tercero de este mismo precepto que la Comisión publique en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* una lista indicativa de los nombres de los productos agrícolas o alimenticios que son considerados genéricos.

C. *Las denominaciones geográficas*

35. Las denominaciones geográficas son nombres utilizados para la designación de productos alimenticios, que aluden a su procedencia de una zona geográfica determinada. [43] Esta evocación del origen geográfico del producto puede ser directa, cuando la denominación incluye la referencia geográfica («Queso Manchego», «Prosciutto di Parma», «Faba Asturiana» o «Camembert de Normandie»), o indirecta, si la denomina-

43 — El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, *Los resultados de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales*, Secretaría del GATT, Ginebra, 1995, p. 381, se refiere a las indicaciones geográficas, expresión equivalente a denominaciones geográficas, y las define en el apartado 1 de su artículo 22 de la forma siguiente: «[...] indicaciones geográficas son las que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico».

ción no contiene topónimo alguno («Queso Tetilla», «Reblochon», «Grappa», «Ouzo», «Cava»). Las denominaciones geográficas presentan las siguientes características: [44]

— Garantizan el origen geográfico del producto y, en mayor o menor medida, su tipicidad, es decir, que posee determinadas cualidades y características debidas a la localización geográfica de su origen. [45]

— Constituyen, también, una prueba de la calidad del producto, que se elabora, en la mayoría de las ocasiones, siguiendo condiciones estrictas y precisas. [46]

— Otorgan una buena reputación a los productos entre los consumidores, como consecuencia de que la denominación geográfica garantiza la procedencia concreta, la tipicidad y la calidad contrastada del producto. [47]

— La protección jurídica de las denominaciones geográficas salvaguarda los intereses de los productores contra la competencia desleal y protege a los consumidores contra las denominaciones susceptibles de inducirles a confusión. [48]

Ahora bien, las denominaciones de venta que contienen topónimos no pueden considerarse siempre denominaciones geográficas directas o indirectas. En efecto, es posible que una denominación formada por un topónimo constituya o se haya convertido con el transcurso del tiempo en una denominación genérica, dejando de ser una denominación geográfica susceptible de protección jurídica. Así ocurre con las denominaciones «Agua de Colonia», «Queso Parmesano», [49] «Queso Edam», «Queso Emmenthal», que se han convertido en genéricas.

44 — Véanse, entre otros, Beier, F.-K. y Knaak, R.: «The Protection of Direct and Indirect Indications of Source in Germany and the European Community», *International Review of Industrial Property and Copyright Law*, 1994, nº 1, p. 1; Jiménez Blanco, P.: *Las denominaciones de origen en el derecho del comercio internacional*, Eurolex, Madrid, 1996, y Salignon, G.: «La jurisprudence et la réglementation communautaires relatives à la protection des appellations d'origine, des dénominations géographiques et des indications de provenance», *Revue du Marché Unique Européen*, 1994, nº 4, p. 107.

45 — Sentencias de 20 de febrero de 1975, Comisión/Alemania, «Sekt» (12/74, Rec. p. 181), apartado 7, y de 7 de mayo de 1997, Pistre y otros (asuntos acumulados C-321/94, C-322/94, C-323/94 y C-324/94, Rec. p. I-2343), apartados 35 y 36. En la sentencia Pistre y otros, el Tribunal de Justicia ha considerado que la denominación «montagne», cuya utilización estaba regulada por normas francesas, no era una denominación geográfica, porque tiene un carácter general que trasciende las fronteras nacionales y no indica un origen geográfico determinado.

46 — Sentencias Sekt, antes citada, apartado 9; de 12 de octubre de 1978, Eggers (13/78, Rec. p. 1935), apartado 16, y de 9 de junio de 1992, Delhaize et Le Lion (C-47/90, Rec. p. I-3669), apartados 22 y 23. En esta última sentencia el Tribunal de Justicia estimó que la prohibición de embotellado fuera del territorio de origen no afectaba a la calidad de los vinos de «Rioja».

47 — Sentencia de 10 de noviembre de 1992, Exportur (C-3/91, Rec. p. I-5529), apartado 11.

48 — Sentencia Sekt, antes citada, apartado 7.

49 — En el Anexo del Reglamento nº 1107/96 aparece "Parmigiano Reggiano" como denominación de origen protegida en favor de Italia y no existe nota a pie de página en la que se indique que no se solicita la protección del nombre parmesano. No obstante, estimo que "Queso Parmesano" constituye una denominación que se ha convertido en genérica.

36. Los derechos internos de los Estados miembros, inspirados en las normas internacionales existentes, [50] distinguen diversos tipos de denominaciones geográficas y presentan significativas divergencias en cuanto al grado de protección conferido a dichas denominaciones.

En todo caso, las denominaciones geográficas son objeto de protección jurídica por parte de las normas internas relativas a la propiedad industrial y comercial. La protección jurídica de una denominación geográfica confiere un monopolio colectivo para su utilización comercial a un grupo determinado de productores en función de su localización geográfica, a diferencia de la marca, que sólo puede ser utilizada por su titular. Desde el punto de vista de la circulación intracomunitaria de mercancías, la protección de las denominaciones geográficas por parte de los derechos internos de los Estados miembros genera obstáculos al comercio intracomunitario, constitutivos de medidas de efecto equivalente en el sentido del artículo 30 del Tratado, ya que impiden la comercialización de productos importados bajo la denominación geográfica protegida en el Estado de importación. Esta protección de las denominaciones geográficas se rige, como señala la sentencia Exportur, [51] por el principio de territorialidad, en virtud del cual resultan aplicables a estas denominaciones el derecho del país de importación y las condiciones fácticas y los criterios aplicados por dicho país. [52] La concesión de la protección es independiente del derecho del país de origen, por lo que un nombre puede ser genérico en el país de origen y constituir una denominación geográfica protegida en el país de importación.

Las restricciones a la circulación intracomunitaria de mercancías generadas por las normas nacionales que protegen las denominaciones geográficas, según la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, pueden resultar justificadas cuando están destinadas a salvaguardar los derechos que constituyen el objeto específico de dichas denominaciones, que son derechos de propiedad industrial y comercial, cuya protección permite el artículo 36 del Tratado, aunque originen restricciones contrarias al artículo 30. [53]

37. En esta jurisprudencia relativa a las denominaciones geográficas, el Tribunal de

50 — Los tratados multilaterales más importantes en esta materia son los siguientes: el Arreglo de Lisboa sobre la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, de 31 de octubre de 1858, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 923, nº 13172, p. 205; el Convenio de París para la protección de la propiedad industrial, de 20 de marzo de 1883, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 828, nº 11851, p. 305; el Arreglo de Madrid sobre la represión de indicaciones de procedencia falsas o engañosas, de 14 de abril de 1891, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 828, nº 11848, p. 163, y el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, antes citado.

51 — Sentencia Exportur, antes citada, apartado 12.

52 — Véanse los comentarios de Fuentes Núñez, L. A.: «La protección de las denominaciones de origen en el derecho comunitario», *Boletín de la Gaceta Jurídica de la C. E. y de la Competencia*, B-101 febrero/marzo de 1995, p. 31.

53 — Sentencia Exportur, antes citada, apartado 25.

Justicia distingue entre las denominaciones de origen y las indicaciones de procedencia.

En cuanto a las *denominaciones de origen*, el Tribunal de Justicia ha afirmado que garantizan, «además de la procedencia geográfica del producto, el hecho de que la mercancía ha sido fabricada según prescripciones de calidad o normas de fabricación adoptadas mediante un acto de autoridad pública y controladas por dicha autoridad y, por tanto, que reúne determinadas características específicas [...] Están protegidas en virtud de las normas especiales formuladas en las disposiciones legales o reglamentarias que las establecen. Estas normas excluyen generalmente el uso de términos tales como "clase", "tipo" o "manera" e impiden, para toda la duración del régimen establecido, la transformación de dichas denominaciones en denominaciones genéricas». [54]

En lo que respecta a las *indicaciones de procedencia*, el Tribunal de Justicia en la sentencia Exportur afirmó que su finalidad «[...] es informar al consumidor de que el producto en el que figuran proviene de un lugar, de una región o de un país determinados. A esta procedencia geográfica puede ir vinculada una reputación más o menos grande [...] Las indicaciones de procedencia están protegidas por las normas destinadas a reprimir la publicidad engañosa, incluso la explotación abusiva de la fama ajena». [55] La sentencia Exportur, apartándose de la jurisprudencia Sekt, admitió que las indicaciones de procedencia no sólo son denominaciones de productos cuyo sabor, cualidades y características se deben a la localización geográfica de su lugar de producción, sino también denominaciones que, sin cumplir dicho requisito, pueden tener muy buena reputación entre los consumidores y constituir para los productores, establecidos en los lugares que dichas indicaciones designan, un medio esencial de atraerse una clientela. [56] Las indicaciones de procedencia constituyen el tipo de denominaciones geográficas más próximo a las denominaciones genéricas, porque no es imprescindible que el origen del producto le imprima unas características especiales y porque las exigencias de calidad y reputación son menos estrictas, dado que no es necesaria la existencia de un organismo de control. La jurisprudencia del Tribunal de Justicia ha examinado las indicaciones de procedencia indirectas «Sekt»/«Weinbrand» [57] y «Bocksbeutel», [58] y las indicaciones de procedencia directas «Turrón de Alicante» y «Turrón de Jijona». [59]

38. En el ámbito del derecho comunitario se han adoptado recientemente normas destinadas a proteger las denominaciones geográficas. Así, se ha establecido una regulación específica para los vinos y las bebidas espirituosas, que no es relevante a los efectos del presente asunto, y se ha adoptado una normativa general sobre el empleo de las denominaciones geográficas en los productos

54 — Sentencias Exportur, antes citada, apartado 11, y Delhaize et Le Lion, antes citada, apartados 17 y 18.

55 — Sentencia Exportur, antes citada, apartado 11.

56 — *Ibidem*, apartados 27 y 28.

57 — Sentencia Sekt, antes citada, apartados 3 y 4.

58 — Sentencias de 13 de marzo de 1984, Prantl (16/83, Rec. p. 1299), apartado 35, y Exportur, antes citada, apartado 34.

59 — Sentencia Exportur, antes citada.

agrícolas y alimenticios, que figura en el Reglamento nº 2081/92, desarrollado por el Reglamento (CEE) nº 2037/93. [60] El Reglamento nº 2081/92 establece un sistema comunitario de denominaciones geográficas, que permite su protección en el territorio de todos los Estados miembros, con objeto de reducir los problemas de libre circulación de mercancías generados por la coexistencia de diferentes sistemas nacionales de protección.

39. El mencionado Reglamento establece una protección comunitaria para los productos agrícolas y alimenticios respecto de los cuales exista una relación entre sus características y su origen geográfico, utilizando para ello dos niveles diferentes de referencia geográfica, las indicaciones geográficas protegidas (en lo sucesivo, «IGP») y las denominaciones de origen protegidas (en lo sucesivo, «DOP»). [61]

40. El apartado 2 del artículo 2 del Reglamento nº 2081/92 establece que se entenderá por:

«a) *denominación de origen:* el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

— originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,

y

— cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada;

b) *indicación geográfica:* el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

— originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,

60 — Reglamento (CEE) nº 2037/93 de la Comisión, de 27 de julio de 1993, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 185, p. 5).

61 — Véanse los considerandos noveno y décimo del Reglamento nº 2081/92.

y

— que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada».

El apartado 3 de este mismo precepto considera, también, denominaciones de origen «algunas denominaciones tradicionales, geográficas o no, que designen un producto agrícola o alimenticio originario de una región o de un lugar determinado y que cumplan lo dispuesto en el segundo guión de la letra a) del apartado 2.»

41. Como puede apreciarse, el concepto de denominación de origen es muy similar al establecido por la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, pero el Reglamento nº 2081/92 identifica un nuevo tipo de denominación, las *indicaciones geográficas*, que no aparecía en la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, que se refería a las indicaciones de procedencia. El Reglamento define las indicaciones geográficas de manera semejante a las denominaciones de origen, pero imponiéndoles requisitos menos estrictos. Las condiciones de calidad, tipicidad y reputación son alternativas en el caso de las indicaciones geográficas y cumulativas para las denominaciones de origen. Se consideran indicaciones geográficas, por ejemplo, «Espárrago de Navarra», «Sobrasada de Mallorca» o «Scottish Beef».

42. El registro de los productos agrícolas o alimenticios mediante el procedimiento previsto en este Reglamento nº 2081/92 tiene importantes consecuencias. En primer lugar, el artículo 8 establece que las menciones DOP, IGP o las menciones tradicionales nacionales equivalentes sólo podrán figurar en ellos. En segundo lugar, el apartado 1 del artículo 13 protege las denominaciones registradas contra toda utilización comercial, directa o indirecta, de la denominación para los productos no abarcados por el registro; contra toda usurpación, imitación o evocación; contra cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz, relativa a la procedencia, origen, naturaleza o características esenciales de los productos, que aparezca en sus envases, embalajes, publicidad o documentos referentes a ellos; y contra cualquier otra práctica que pueda inducir a error a los consumidores. En tercer lugar, las denominaciones protegidas no podrán convertirse en denominaciones genéricas, según estipula el apartado 3 del artículo 13 del Reglamento. Por último, el artículo 14 no permite el registro de marcas relativas a los productos cubiertos por las denominaciones protegidas y que respondan a alguna de las situaciones previstas en el artículo 13.

43. Los artículos 4 a 11 del Reglamento nº 2081/92 regulan el procedimiento que ha de seguirse para conseguir el registro de una DOP o de una IGP. Las asociaciones y las personas físicas o jurídicas presentarán las solicitudes de registro ante el Estado miembro en que esté situada la zona geográfica, ajustándose a un pliego de condiciones que contendrá una información minuciosa de todas las características del producto, tal como se prevé en el apartado 2 del artículo 4. Si la solicitud es fundada, el Estado miembro la transmitirá a la Comisión, que en un plazo de seis meses verificará, mediante un estudio formal, si cumple las condiciones exigidas en el Reglamento. Si el resultado del examen es positivo, se publicará un anuncio con los datos de la solicitud en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* y, si no hubiese oposición por parte de un Estado miembro o de una persona física o jurídica interesada, la Comisión inscribirá la DOP o la IGP en el «Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas», procediendo posteriormente a la publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* de estas inscripciones y de sus modificaciones.

El apartado 1 del artículo 17 del Reglamento nº 2081/92 previó un procedimiento de registro destinado a las denominaciones geográficas existentes en los Estados miembros. Según este precepto, los Estados miembros podían comunicar a la Comisión, en un plazo de seis meses desde la entrada en vigor del Reglamento, las denominaciones legalmente protegidas o consagradas por el uso que deseaban registrar, quedando excluida de forma expresa por el apartado 2 de este precepto la inscripción de las denominaciones genéricas.

44. La Comisión inició el procedimiento previsto en el artículo 17 para posibilitar el registro de las denominaciones existentes y, tras el examen de las solicitudes, ha aceptado el registro de las DOP y de las IGP, que aparecen recogidas en los anexos de los Reglamentos (CE) nºs 1107/96, [62] 1263/96 [63] y 123/97. [64]

En el apartado relativo a los quesos del anexo del Reglamento nº 1107/96 se reconoce la denominación «feta» como una DOP en favor de Grecia. Dicho reconocimiento implica que, una vez transcurrido el período transitorio previsto en el apartado 2 del artículo 13 del Reglamento nº 2081/92, únicamente se podrá producir en la CE queso con la denominación «feta» en Grecia y de conformidad con la reglamentación griega. Este período transitorio era de cinco años y finalizaba el 25 de julio de 1997, pero el Reglamento (CE) nº 535/97 [65] lo ha ampliado, estableciendo que el período de cinco años se

62 — Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo (DO L 148, p. 1).

63 — Reglamento (CE) nº 1263/96 de la Comisión, de 1 de julio de 1996, por el que se completa el Anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 (DO L 163, p. 19).

64 — Reglamento (CE) nº 123/97 de la Comisión, de 23 de enero de 1997, por el que se completa el Anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 (DO L 22, p. 19).

65 — Reglamento (CE) nº 535/97 del Consejo, de 17 de marzo de 1997, por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 2081/92 relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 83, p. 3).

iniciará a partir de la fecha del registro de las denominaciones, para facilitar la readaptación de los productores afectados.

V. Análisis de las cuestiones prejudiciales

Tres Estados miembros en los que existe producción de queso feta han interpuesto recursos de anulación contra el Reglamento nº 1107/96. En concreto, se trata de los asuntos C-289/96, Dinamarca/Comisión; C-293/96, Alemania/Comisión, y C-299/96, Francia/Comisión, actualmente pendientes ante el Tribunal de Justicia. A la vez, empresas productoras de feta de Francia, Alemania y Dinamarca han interpuesto tres recursos similares contra este Reglamento ante el Tribunal de Primera Instancia (asuntos T-139/96, T-140/96 y T-141/96), que, mediante tres autos de 20 de febrero de 1997, ha declinado su competencia en favor del Tribunal de Justicia.

45. El Consejo de Estado griego formula tres cuestiones prejudiciales en las que suscita la compatibilidad de la reglamentación griega sobre el queso feta con los artículos 30 y 36 del Tratado. La primera pregunta tiene carácter abstracto y se refiere a la compatibilidad con estas normas comunitarias de una reglamentación nacional que impide la comercialización, con una denominación determinada, de un producto diferente de los productos generalmente vendidos en la Comunidad con dicha denominación. La segunda pregunta pretende que se aclare si la determinación de los productos que pueden venderse en la Comunidad bajo una denominación debe hacerse teniendo en cuenta los consumidores de todos los Estados miembros, los del Estado de importación o los del Estado de origen. La tercera pregunta alude a las diferencias entre el queso feta danés y el queso feta griego y a la posible preponderancia del punto de vista de los consumidores griegos para apreciar esta circunstancia, dadas las características de la producción y el consumo de feta en la Comunidad.

El objeto de estos recursos no es idéntico a las cuestiones prejudicales planteadas en el presente asunto, ya que sería imaginable que la denominación «feta» no cumpliese las condiciones exigidas por el Reglamento nº 2081/92 para constituir una DOP a nivel comunitario, pero que respetase los criterios establecidos por la jurisprudencia comunitaria en materia de denominaciones geográficas y estuviese, por ello, justificada por el artículo 36 del Tratado.

46. La necesidad de dar una respuesta útil para la resolución del litigio principal aconseja una reformulación de las preguntas. En mi opinión, las cuestiones prejudiciales del Consejo de Estado griego pretenden que el Tribunal de Justicia determine si constituye una medida de efecto equivalente, contraria a los artículos 30 a 36 del Tratado, una

reglamentación nacional que impide la comercialización en un Estado miembro con la denominación de venta «feta» de un queso legalmente producido y comercializado con dicha denominación en otro Estado miembro.

La respuesta a dicha cuestión exige, en primer lugar, que se determine si una reglamentación nacional de este tipo es una medida de efecto equivalente, contraria al artículo 30 del Tratado. En caso afirmativo, hay que verificar si dicha medida está justificada por la protección de un motivo de interés general amparado por el derecho comunitario y si, por tanto, resulta compatible con éste, aunque obstaculice el comercio intracomunitario.

A. *La aplicación del artículo 30 del Tratado*

47. En el momento en que se suscitó el presente litigio, el derecho comunitario carecía de normas comunes o armonizadas relativas a la fabricación y a la comercialización del queso feta. La Directiva 79/112 sólo se refiere al etiquetado y a la presentación de los productos alimenticios destinados al consumidor final y el Reglamento nº 1898/87 reserva la denominación «queso» a los productos lácteos, pero remitiéndose básicamente a las reglamentaciones nacionales. Por lo tanto, cada Estado miembro disponía de competencia para regular en su territorio los requisitos referentes a la elaboración y a la venta del queso feta. [66]

Con posterioridad al momento en el que acaecieron los hechos del litigio principal, los Reglamentos nºs 2081/92 y 1107/96 han modificado esta situación, al otorgar al queso feta la condición de DOP en favor de Grecia. Ello implica que, a partir de la entrada en vigor de ambos Reglamentos, la fabricación de este tipo de queso en el territorio comunitario se limitará a determinadas zonas de la República Helénica y se realizará de conformidad con sus disposiciones nacionales.

48. Sin embargo, la competencia de los Estados miembros para regular la producción y la comercialización del queso feta tiene que ejercerse dentro de los límites que marcan las normas del Tratado relativas a la libre circulación de mercancías y, en particular, el artículo 30, que prohíbe las medidas de efecto equivalente a restricciones cuantitativas a la importación. Según la célebre fórmula acuñada en la sentencia Dassonville, constituye

66 — La sentencia de 7 de febrero de 1984, Jongeneel Kaas (237/83, Rec. p. 483), apartado 13, afirma que, en ausencia de normas comunitarias sobre la calidad de los quesos, los Estados miembros conservan la competencia para imponer normas a los productores de queso, destinadas a la protección de los consumidores y de la salud pública, así como a la promoción de la calidad de la producción nacional de queso, siempre que no sean discriminatorias para los quesos importados y que no dificulten las importaciones procedentes de otros Estados miembros.

una medida de efecto equivalente a una restricción cuantitativa cualquier normativa comercial de los Estados miembros que pueda obstaculizar, directa o indirectamente, real o potencialmente, el comercio intracomunitario. [67]

En lo que respecta a las medidas indistintamente aplicables a los productos nacionales e importados, el alcance de este concepto de medida de efecto equivalente ha quedado delimitado en la sentencia Keck y Mithouard, [68] que utiliza la distinción entre normas relativas a las características de los productos y normas referentes a modalidades de venta, para determinar las medidas indistintamente aplicables que producen un efecto restrictivo capaz de convertirlas en medidas de efecto equivalente. Con respecto a las medidas referentes a las características de los productos, el Tribunal de Justicia ha mantenido la jurisprudencia iniciada con la sentencia Cassis de Dijon, [69] afirmando que constituyen medidas de efecto equivalente «los obstáculos a la libre circulación de mercancías derivados, a falta de armonización de las legislaciones, de la aplicación a mercancías procedentes de otros Estados miembros, donde se fabrican y comercializan legalmente, de normas relativas a los requisitos que deben cumplir dichas mercancías (como los relativos a su denominación, forma, dimensiones, peso, composición, presentación, etiquetado, acondicionamiento), aunque dichas normas sean indistintamente aplicables a todos los productos, siempre que esta aplicación no pueda ser justificada por un objetivo de interés general que pueda prevalecer sobre las exigencias de la libre circulación de mercancías». [70]

En definitiva, el Tribunal de Justicia señala que las medidas indistintamente aplicables, relativas a las características de los productos, constituyen medidas de efecto equivalente contrarias al artículo 30, siempre que no estén justificadas por la protección de un objetivo de interés general previsto en el artículo 36 del Tratado o considerado como una exigencia imperativa por la jurisprudencia comunitaria. [71]

La sentencia Keck y Mithouard no ha tenido ninguna incidencia en la jurisprudencia del Tribunal de Justicia referente a las medidas discriminatorias o distintamente aplicables a mercancías nacionales e importadas, que son consideradas siempre medidas de efecto equivalente a restricciones cuantitativas. [72]

49. La reglamentación discutida en el asunto de autos se refiere a las características del

67 — Sentencia de 11 de julio de 1974, Dassonville (8/74, Rec. p. 837), apartado 5.

68 — Sentencia de 24 de noviembre de 1993, Keck y Mithouard (asuntos acumulados C-267/91 y C-268/91, Rec. p. I-6097).

69 — Sentencia «Cassis de Dijon», antes citada.

70 — Sentencia Keck y Mithouard, antes citada, apartado 15.

71 — Esta interpretación se confirma con las sentencias posteriores a Keck y Mithouard, pronunciadas por el Tribunal de Justicia con respecto a medidas referentes a características de los productos. Véanse, entre otras, las sentencias de 2 de febrero de 1994, Verband Sozialer Wettbewerb (C-315/92, Rec. p. I-317); de 1 de junio de 1994, Comisión/Alemania (C-317/92, Rec. p. I-2039); Van der Veldt, antes citada, y de 6 de julio de 1995, Mars (C-470/93, Rec. p. I-1923).

72 — Véanse, entre otras, las sentencias de 12 de octubre de 1978, Eggers (13/78, Rec. p. 1935), apartado 25, y Pistre y otros, antes citada, apartado 49.

queso feta, ya que regula su composición, su método de elaboración y su zona de producción. Su aplicación produce un claro efecto restrictivo en el comercio intracomunitario de este producto, ya que impide la comercialización en Grecia con la denominación de venta «feta» del queso legalmente producido y comercializado con dicha denominación en otros Estados miembros.

El efecto restrictivo sobre la libre circulación de mercancías de la reglamentación helénica se mantiene aunque permita la comercialización en Grecia con otra denominación del queso feta producido en otros Estados miembros, como es el caso de Dinamarca, con leche de vaca y mediante el procedimiento de la hiperfiltración. La denominación «Queso blanco en salmuera de Dinamarca elaborado con leche de vaca pasteurizada», propuesta por las autoridades griegas para admitir la comercialización en el caso de autos del queso feta importado de Dinamarca, es una denominación de venta desconocida y no apreciada por los consumidores griegos, que reduciría casi por completo las posibilidades de comercialización del queso danés en el mercado helénico. La jurisprudencia del Tribunal de Justicia establece con toda claridad que las medidas nacionales que obligan a modificar la denominación de venta de un producto importado, imponiéndole una denominación desconocida o menos apreciada por los consumidores, [73] hacen más difícil su comercialización y, en consecuencia, obstaculizan los intercambios entre los Estados miembros. [74] Por tanto, entiendo que una reglamentación como la controvertida en el litigio principal constituye una medida de efecto equivalente a una restricción cuantitativa en el sentido del artículo 30 del Tratado.

B. *La justificación de la medida*

50. Una reglamentación, que constituye una medida de efecto equivalente, únicamente es compatible con el Tratado si, en el marco del artículo 30, está destinada a satisfacer exigencias imperativas relacionadas, en particular, con la protección de los consumidores o con la lealtad de las transacciones comerciales, o si está justificada por uno de los motivos de interés general enumerados en el artículo 36 del Tratado, como la protección de la propiedad industrial y comercial. [75] Es preciso, además, que la reglamentación sea proporcionada al fin perseguido, de manera que el Estado miembro está obligado a elegir, de entre las medidas posibles, la menos restrictiva de los intercambios intracomunitarios.

51. En el presente asunto, los motivos de interés general capaces de justificar la regla-

73 — Véase la sentencia Smanor, antes citada, apartados 12 a 14, que consideró medida de efecto equivalente una reglamentación en virtud de la cual las autoridades francesas sólo permitían la comercialización de un producto importado con la denominación «leche fermentada congelada» en lugar de «yogur congelado».

74 — Sentencias Sekt, antes citada; de 16 de diciembre de 1980, Fietje (27/80, Rec. p. 3839); Miro, antes citada, y Exportur, antes citada.

75 — Sentencia Nespoli y Crippa, antes citada, apartado 14.

mentación controvertida varían en función de la catalogación del nombre «feta» como denominación genérica o como denominación geográfica. En el primer caso, entran en juego la protección de los consumidores y la preservación de la lealtad de las transacciones comerciales, mientras que la salvaguarda de la propiedad industrial y comercial sería el motivo de interés general capaz de justificar la protección de la denominación geográfica «feta». Todos estos motivos han sido invocados y discutidos en las observaciones presentadas por las empresas demandantes en el litigio principal, la Comisión y los Estados miembros intervinientes (Grecia, Dinamarca, Alemania, Finlandia y Austria).

1. La protección de los consumidores y de la lealtad de las transacciones comerciales

a) Argumentación principal

52. La protección de los consumidores y la preservación de la lealtad de las transacciones comerciales han sido consideradas por una reiterada jurisprudencia del Tribunal de Justicia como exigencias imperativas capaces de justificar una reglamentación nacional constitutiva de una medida de efecto equivalente. Las exigencias imperativas únicamente pueden ser invocadas para justificar medidas indistintamente aplicables a las mercancías nacionales y a las importadas de otros Estados miembros. [76]

53. En el presente asunto, la normativa griega controvertida permite que se elabore el queso feta únicamente con leche de oveja y/o de cabra obtenida en determinadas regiones griegas, a saber: Macedonia, Tracia, Epiro, Tesalia, Grecia Central, Peloponeso y nomos de Lesbos. Su carácter discriminatorio resulta, por tanto, innegable, ya que reserva la utilización de la denominación de venta «feta» para el queso elaborado en una parte del territorio nacional con materias primas nacionales, procedentes de dichas regiones.

Esta circunstancia implica que la reglamentación controvertida impide, también, la comercialización en Grecia con la denominación «feta» de queso elaborado con la misma materia prima (leche de oveja y/o de cabra) y con el mismo procedimiento (escurrimiento natural) en cualquier otro Estado miembro y en cualquier otra región de Grecia distinta de las previstas legalmente. Así, el queso feta de leche de oveja producido en Córcega y en el

76 — Según reiterada jurisprudencia del Tribunal de Justicia, una reglamentación nacional de carácter discriminatorio únicamente puede encontrar justificación, en su caso, en uno de los motivos enumerados en el artículo 36 del Tratado. Véanse, entre otras, las sentencia de 17 de junio de 1981, Comisión/Irlanda (113/80, Rec. p. 1625), apartados 8 y 11, y Pistre y otros, antes citada, apartado 52.

Macizo Central francés, que es similar al feta griego tradicional, no podría comercializarse con la denominación «feta» en Grecia.

54. Como la reglamentación controvertida tiene un carácter discriminatorio, al reservar el uso de la denominación «feta» exclusivamente para el queso producido en determinadas regiones griegas, no encuentra justificación en la protección de los consumidores ni en la preservación de la lealtad de las transacciones comerciales, que constituyen, según la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, exigencias imperativas invocables tan sólo en relación con medidas indistintamente aplicables a mercancías nacionales e importadas.

b) Consideraciones subsidiarias

55. La argumentación precedente descarta completamente la posibilidad de invocar la protección de los consumidores y la preservación de la lealtad de las transacciones comerciales para la justificación de una reglamentación como la controvertida en este asunto, por lo que no resultaría necesario ningún análisis adicional. Sin embargo, los términos en los que se han planteado las cuestiones y las observaciones escritas presentadas aconsejan que examine la siguiente hipótesis: ¿si la reglamentación nacional no restringiera la producción de queso feta a determinadas regiones griegas y se limitara a exigir el respeto de condiciones de composición y de fabricación para la utilización de la denominación «feta», encontraría justificación en la protección de los consumidores o en la preservación de la lealtad de las transacciones comerciales? En este caso, el nombre «feta» constituiría, obviamente, una denominación genérica.

56. Partiendo de esta hipótesis, la Comisión, el Gobierno austriaco y, en cierta medida, el Gobierno griego afirman que existen diferencias sustanciales entre el feta elaborado en Grecia y el producido en otros Estados miembros, como Dinamarca. En lo que respecta a la materia prima, se utiliza leche de vaca para producir el feta en Dinamarca y en los otros Estados miembros, mientras que en Grecia se emplea leche de oveja o una mezcla de leche de oveja y de cabra. En cuanto al procedimiento de elaboración, se recurre al método tradicional del escurrimiento natural sin presión en Grecia, mientras que en Dinamarca y en los demás Estados miembros se utiliza el procedimiento moderno de la hiperfiltración.

Dada la existencia de estas sustanciales diferencias entre uno y otro queso, las autoridades del Estado miembro de importación, en este caso Grecia, podían impedir la comercialización en su territorio bajo la denominación «feta» del queso legalmente producido y comercializado en otro Estado miembro (Dinamarca) con la misma denominación, para proteger a los consumidores contra el

riesgo de confusión y para preservar la lealtad de las transacciones comerciales. Esta posibilidad encuentra fundamento, a su juicio, en las sentencias Deserbais y Smanor.

57. En mi opinión, estos argumentos deben ser rechazados.

58. En una abundante y reiterada jurisprudencia, el Tribunal de Justicia ha aplicado el criterio del reconocimiento mutuo de los productos legalmente producidos y comercializados en los diferentes Estados miembros bajo una misma denominación genérica, siempre que las características de las variedades nacionales aparezcan debidamente especificadas en el etiquetado de la mercancía. El etiquetado adecuado permite proteger a los consumidores y salvaguardar la lealtad de las transacciones comerciales sin necesidad de utilizar medios más restrictivos del comercio intracomunitario como la prohibición de importación o la obligación de comercializar la mercancía importada con una denominación desconocida. [77]

59. Sin embargo, el Tribunal de Justicia admitió en la sentencia Smanor y en un *obiter dictum* de la sentencia Deserbais que si el producto importado era sustancialmente diferente de los comercializados en el Estado miembro de destino bajo la misma denominación, era posible que dicho Estado supeditase su comercialización a la utilización de una denominación distinta. [78] En ninguna de estas dos sentencias se delimitan con claridad los criterios que permiten determinar la existencia de una diferencia sustancial entre dos productos que se comercializan bajo la misma denominación genérica en diferentes Estados miembros. La sentencia Smanor menciona las expectativas del consumidor del Estado de destino, las disposiciones del *Codex Alimentarius* de la FAO/OMS y las normas del Estado de destino, mientras que la sentencia Deserbais se refiere a la composición y a la fabricación de los productos.

Por mi parte, entiendo que esta jurisprudencia tiene un carácter marginal y, si se considera conveniente mantenerla, debe aplicarse restrictivamente. Para ello, hay que precisar los criterios que permiten determinar la existencia de una diferencia sustancial entre productos vendidos bajo la misma denominación genérica en varios Estados miembros. A estos efectos, las sentencias Smanor y Deserbais pueden ser completadas teniendo en cuenta la Comunicación interpretativa de la Comisión y las referencias del Reglamento nº 2081/92 sobre las denominaciones que han pasado a ser genéricas.

77 — Véanse los puntos 29 a 34 *supra*.

78 — Con posterioridad, sólo se encuentra una referencia tangencial a esta cuestión en las conclusiones del abogado general Sr. Van Gerven presentadas en el asunto en el que recayó la sentencia Nespoli y Crippa, antes citada, punto 3. En la nota 5, el Sr. Van Gerven distingue la medida analizada en dicho asunto, relativa al empleo de la denominación genérica «queso», de situaciones en las que la denominación utilizada supone, necesariamente, la existencia de un ingrediente o de un modo de producción típicos y el producto ofrecido no cumple esos requisitos, y que menciona la utilización de la denominación «feta», por haber sido evocada en la vista.

60. A tenor de los razonamientos anteriores, la similitud o la diferencia sustancial entre el queso feta griego y el queso feta danés, de cara a la aplicación de la jurisprudencia Smanor y Deserbais, debe determinarse en función de los siguientes criterios:

— Composición y método de fabricación

61. El feta griego es fabricado con leche de oveja o con una mezcla de leche de oveja y de cabra, que son los tipos de leche predominantes en Grecia. La materia prima utilizada en Dinamarca para elaborar el queso feta es, también, leche, pero de vaca, que es la mayoritariamente producida en este país.

La leche de oveja y la de cabra, muy parecidas entre sí, tienen unas características químicas y organolépticas diferentes de las de la leche de vaca, tal como han puesto de manifiesto el Gobierno griego y las empresas Canadane y Afoi Kouri en sus respectivas observaciones. Estas diferencias repercuten en el queso feta de la forma siguiente:

— El color del feta de oveja es blanco puro, mientras que el de vaca tiene un color blanco amarillento, que sólo se puede transformar en blanco puro mediante la utilización de sustancias químicas.

— El feta de leche de oveja tiene un sabor graso, salado y ligeramente ácido y mucho aroma, mientras que el feta de leche de vaca tiene menos aroma y un sabor más dulce.

— El feta de leche de vaca tiene menos agujeros que el de leche de oveja, porque el efecto de la salmuera no es el mismo sobre ambos.

62. En lo que respecta al método de fabricación, el feta danés se elabora mediante el procedimiento industrial de la hiperfiltración, mientras que el feta griego se fabrica siguiendo el procedimiento clásico del escurrimiento natural sin presión. Con la hiperfiltración la maduración del feta es más rápida, ya que el suero de la leche se elimina antes de la formación de la cuajada. Sin embargo, no parece que la hiperfiltración, salvo la permanencia de las proteínas del suero, produzca en el feta un impacto muy diferente del generado por el método del escurrimiento natural.

— Normas internacionales

63. En el marco del *Codex Alimentarius* de la FAO/OMS, Grecia solicitó en 1988 la adopción de una norma técnica sobre la producción de queso feta, que permitiese únicamente su elaboración a partir de leche de oveja y de cabra. Las investigaciones realizadas pusieron de relieve que en la mayor parte de los países productores el feta se elaboraba con leche de vaca y que en los países donde predominaba la leche de oveja y de cabra en la composición del feta, también existía feta de leche de vaca. Este heterogéneo panorama provocó la desestimación de la solicitud presentada por Grecia. [79]

— Reglamentación y expectativas de los consumidores del país de importación

64. El Gobierno griego ha adoptado a partir de 1987 una reglamentación restrictiva con respecto al queso feta, que sólo permite la comercialización de queso feta elaborado con leche de oveja o con una mezcla de leche de oveja y de cabra y fabricado mediante el procedimiento del escurrimiento natural sin presión. Esta reglamentación pretende proteger la forma tradicional griega de producir queso feta, aunque, con anterioridad a su adopción, en Grecia se podía comercializar, también, queso feta de leche de vaca. Por consiguiente, el consumidor griego identifica normalmente el queso feta con el queso tradicionalmente producido con leche de oveja y/o de cabra mediante escurrimiento natural sin presión.

— Reglamentaciones y expectativas de los consumidores de los demás Estados miembros

65. Salvo Grecia, ningún otro Estado miembro de la CE cuenta con una reglamentación nacional restrictiva sobre la elaboración y la comercialización del queso feta. Existen normas referentes a este tipo de queso en Dinamarca, Alemania y los Países Bajos, que permiten la producción de feta a partir de leche de vaca, de oveja y/o de cabra, o una mezcla de ellas mediante la utilización del procedimiento de la hiperfiltración o del escurrimiento, y que no han generado restricciones a la comercialización del queso feta producido en otros Estados miembros. Francia obliga únicamente a indicar el tipo de leche utilizado en la elaboración del queso feta. En los restantes Estados miembros, no existe legislación específica y el queso feta, producido con uno u otro tipo de leche, se comercializa sin limitaciones. Por tanto, los

79 — Véase el informe adoptado en la XXII sesión del Joint FAO/WHO Committee of Goverment Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products, celebrada en Roma los días 5 a 9 de noviembre de 1990.

consumidores de todos los Estados miembros de la CE, salvo Grecia, consideran como queso feta el elaborado con leche de vaca o con leche de oveja y/o de cabra.

— Referencias de actos normativos comunitarios

66. Desde 1975, la CE comenzó a conceder restituciones a la exportación hacia países terceros al queso feta, sin distinción en función del tipo de leche utilizada en su elaboración. Tras la adhesión de Grecia, la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones a la exportación diferencia varios tipos en función de la leche empleada en su elaboración. [80] La nomenclatura del arancel aduanero común diferencia entre el feta de leche de oveja o de búfala y los demás, [81] aunque establece derechos de aduana idénticos para ambos.

67. La aplicación de la mayor parte de los criterios conduce a concluir que no existe una diferencia sustancial entre el feta de leche de oveja y/o de cabra y el de leche de vaca. En efecto, la situación normativa internacional, las referencias contenidas en actos normativos comunitarios, así como las normas internas de todos los Estados miembros, salvo Grecia, y las expectativas de los consumidores de todos estos Estados, ponen de manifiesto que el queso feta puede elaborarse con leche de oveja, de cabra o de vaca sin que ello suponga la existencia de unas diferencias entre las distintas variedades de feta tan sustanciales que no puedan darse a conocer a los consumidores mediante un etiquetado adecuado.

La Comisión defiende que la concepción griega del feta es la más conocida en la Comunidad y, por ello, considera compatible con el principio de proporcionalidad que las autoridades griegas impidan la comercialización en su territorio con la denominación «feta» del queso comercializado con dicha denominación en otros Estados miembros, pero que difiere sustancialmente del feta griego, por estar elaborado con leche de vaca y mediante el procedimiento de hiperfiltración. Esta tesis de la Comisión contradice la jurisprudencia reiterada del Tribunal de Justicia, según la cual las ideas de los consumidores pueden variar de un Estado miembro a otro y evolucionar a lo largo del

80 — Véase el Reglamento (CEE) nº 3846/87 de la Comisión, de 17 de diciembre de 1987, por el que se establece la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones a la exportación (DO L 366, p. 1).

81 — Reglamento (CE) nº 3009/95 de la Comisión, de 22 de diciembre de 1995, por el que se modifica el Anexo I del Reglamento (CEE) nº 2658/87 del Consejo relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común (DO L 319, p. 1). La nomenclatura se refiere al feta en los términos siguientes:
«Feta:
0406 90 31 — De oveja o de búfala en recipientes con salmuera o en odres de piel de oveja o de cabra [...]
0406 90 33 — Los demás [...]»

tiempo dentro de un mismo Estado, entre otras circunstancias, por la existencia del mercado común. Por ello, afirma el Tribunal de Justicia que «la legislación de un Estado miembro no debe servir para fijar los hábitos de consumo ni para consolidar una ventaja adquirida por las industrias nacionales que se dedican a satisfacerlos». [82]

68. La reglamentación discutida en el litigio principal reserva la utilización de la denominación «feta» al queso elaborado según la normativa vigente en el Estado miembro de importación. La protección de los consumidores contra el riesgo de confusión y la preservación de la lealtad de las transacciones comerciales no justifican, según la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, esta restricción, porque la utilización de un etiquetado adecuado permite conseguir dichos objetivos afectando menos al comercio intracomunitario.

Un etiquetado en el que se mencionasen con claridad las características del queso feta elaborado en Dinamarca habría permitido a los consumidores griegos conocer con exactitud la variedad de queso feta que adquirían y decidir con pleno conocimiento si preferían orientar su consumo hacia la variedad nacional de feta. En una reciente sentencia relativa a una norma alemana que obligaba a incluir en la denominación de venta una mención con los ingredientes distintos de los utilizados en Alemania, aunque apareciesen referidos en la lista de ingredientes, el Tribunal de Justicia ha afirmado lo siguiente: «[...] hay que suponer que los consumidores, cuya decisión de adquirir un producto está determinada por la composición de éste, leen previamente la lista de ingredientes [...]. Aunque en algunos casos los consumidores pueden ser inducidos a error, este riesgo es mínimo y, por tanto, no puede justificar el obstáculo a la libre circulación de mercancías a que dan lugar los requisitos controvertidos». [83] Además, los productores griegos tienen la posibilidad de incluir en el etiquetado del feta elaborado con leche de oveja y/o de cabra las menciones necesarias para llamar la atención de los consumidores sobre la calidad de su producto, con objeto de neutralizar la ventaja competitiva del queso feta importado, derivada del precio inferior de la leche de vaca y del empleo del procedimiento de la hiperfiltración. [84]

2. La protección de la propiedad industrial y comercial

69. Antes de analizar si el nombre «feta» es una denominación geográfica y si su preservación encuentra justificación en la protección de la propiedad industrial y comercial prevista por el artículo 36, resulta imprescin-

82 — Sentencias de 27 de febrero de 1980, Comisión/Reino Unido (170/78, Rec. p. 417), y Comisión/Alemania, «Cerveza», antes citada, apartado 32.

83 — Sentencia de 26 de octubre de 1995, Comisión/Alemania (C-51/94, Rec. p. I-3599), apartado 34.

84 — Sentencia Comisión/Alemania, antes citada, apartado 36.

dible realizar dos aclaraciones de extrema importancia:

— En el presente asunto se plantea únicamente la determinación del carácter genérico o geográfico de la denominación de venta «feta» en el marco del derecho interno de un Estado miembro, Grecia en este caso. El registro de la denominación de venta «feta» como DOP en favor de Grecia, establecido por el Reglamento nº 1107/96, y el consiguiente monopolio de esta denominación por parte de los productores griegos en todo el territorio comunitario son objeto de controversia en varios recursos pendientes ante este Tribunal de Justicia. [85]

— La protección de las denominaciones geográficas se rige, como ha señalado el Tribunal de Justicia en la sentencia Exportur, [86] por el principio de territorialidad, en virtud del cual resulta aplicable el derecho del país de importación y las condiciones fácticas existentes en él. El derecho del país de origen es irrelevante a estos efectos y, por ello, un nombre puede ser genérico en el país de origen y constituir una denominación geográfica protegida en el país de importación. En el presente asunto es necesario tener en cuenta la reglamentación griega y las condiciones de producción y de comercialización del queso feta en Grecia.

70. Hechas estas aclaraciones, constato que, con excepción de Grecia, los Estados miembros que han presentado observaciones y las empresas Canadane y Afoi Kouri, consideran que el nombre «feta» se ha convertido en una denominación genérica, que define el queso blanco en salmuera elaborado con leche de oveja, de cabra y/o de vaca. Por ello, estiman que la reglamentación griega cuestionada en el litigio principal reserva indebidamente el uso de la denominación genérica «feta» a los productores nacionales y constituye, por consiguiente, una medida contraria al artículo 30, que no se justifica por la protección de la propiedad industrial y comercial.

La Comisión defendió esta misma tesis en el dictamen motivado que envió al Gobierno griego el 18 de mayo de 1992. En su opinión, «feta» era una denominación genérica y el queso elaborado en Grecia no podía ser protegido mediante una denominación de origen o una indicación de procedencia, porque no tenía ninguna característica específica proveniente de la localización geográfica de su producción. La Comisión no interpuso el recurso por incumplimiento ante el Tribunal

85 — Las soluciones no tienen necesariamente que coincidir y es posible que «feta» fuese denominación geográfica en Grecia en el momento de autos y que el Reglamento nº 1107/96 sea anulado por el Tribunal de Justicia, entendiendo que la denominación «feta» no cumple las condiciones impuestas por el Reglamento nº 2081/92 para constituir una DOP a nivel comunitario.

86 — Sentencia Exportur, antes citada, apartado 12.

de Justicia, porque esta cuestión se vinculó a los procedimientos en curso para el reconocimiento por parte de la Comunidad de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de productos alimenticios, previstos en el Reglamento nº 2081/92. Estos procedimientos culminaron con la adopción del Reglamento nº 1107/96, en el que la Comisión cambia de opinión y concluye que «feta» es una denominación de origen protegida, correspondiente a Grecia.

Por su parte, el Gobierno griego ha defendido en su respuesta a una pregunta escrita del Tribunal de Justicia que la reglamentación controvertida limita la producción de queso feta a un zona geográfica específica del territorio griego, cuyas características determinan las propiedades de este tipo de queso, de lo que se deduce que se trata de una denominación geográfica.

71. Según reiterada jurisprudencia del Tribunal de Justicia, la protección de los derechos de propiedad industrial y comercial, prevista por el artículo 36 del Tratado, permite justificar las restricciones a la libre circulación de mercancías generadas por las normas nacionales que protegen las denominaciones geográficas, siempre que estas normas estén destinadas a salvaguardar los derechos que constituyen el objeto específico de dichas denominaciones. [87]

En mi opinión, la reglamentación nacional controvertida en el presente asunto encuentra justificación en el artículo 36, porque pretende salvaguardar los derechos que constituyen el objeto específico de la denominación «feta», que es una denominación geográfica protegible jurídicamente.

72. A mi entender, la denominación «feta», tal como aparece regulada en la normativa griega, cumple las condiciones establecidas por la jurisprudencia comunitaria para que una denominación de venta de un producto alimenticio pueda ser considerada denominación geográfica. [88] Tras la sentencia Exportur, considero que una denominación tiene carácter geográfico si indica directa o indirectamente el origen del producto, si dicho producto posee características especiales o tiene una calidad y una reputación contrastadas, si el uso de la denominación está protegido legalmente y si la denominación no ha sufrido un proceso irreversible de generalización. En el presente asunto, la utilización de la denominación «feta» en el territorio de Grecia se ajusta a estas condiciones.

73. En primer lugar, el nombre «feta» indica, de forma indirecta, la procedencia geográfica del queso que se comercializa en Grecia bajo dicha denominación. Al igual que las denominaciones «Grappa», «Ouzo» o «Cava» evocan indirectamente el origen italiano, griego o español de dichos productos fabricados en regiones determinadas, sin ser

87 — Sentencia Exportur, antes citada, apartados 23 a 25.

88 — Véanse los puntos 35 a 37 *supra*.

ninguna de ellas el nombre de un lugar, la denominación «feta» se asocia con un queso producido en Grecia, pese a que la palabra «feta» es de origen italiano. Se trata, por tanto, de una denominación geográfica indirecta. [89]

La zona geográfica de producción del queso feta comprende Macedonia, Tracia, Epiro, Tesalia, Grecia Central, Peloponeso y el «nomos» de Lesbos. Se trata de la mayor parte del territorio de Grecia, ya que quedan excluidas únicamente Creta, las Cícladas, las Hespéridas del Norte, el Dodecaneso y las islas orientales del Mar Egeo, donde la leche de oveja y/o de cabra se utiliza para fabricar otros tipos de quesos tradicionales distintos del feta.

La amplitud de la zona de producción del feta no constituye un obstáculo para su catalogación como denominación geográfica, porque la concepción restrictiva mantenida en un primer momento por el Tribunal de Justicia en la sentencia Sekt [90] ha sido modificada en la sentencia Exportur, que posibilita la extensión de una denominación geográfica a todo el territorio de un país. [91]

74. En segundo lugar, el queso feta producido en estas regiones de Grecia posee determinadas características específicas y una calidad que le confiere gran reputación entre los consumidores griegos. El Gobierno griego ha afirmado en su respuesta a una pregunta escrita del Tribunal de Justicia que el queso feta tradicional griego obtiene su especificidad (olor, sabor, aroma, textura) de los siguientes factores:

— las características climáticas comunes de la zona de producción, así como la riqueza y la diversidad de su vegetación;

89 — El apartado 3 del artículo 2 del Reglamento nº 2081/92 permite la protección de las denominaciones geográficas indirectas, al señalar que se consideran, asimismo, denominaciones de origen «algunas denominaciones tradicionales, geográficas o no, que designen un producto agrícola o alimenticio originario de una región o de un lugar determinado y que cumplan lo dispuesto en el segundo guión de la letra a) del apartado 2».

90 — En la sentencia Sekt, antes citada, apartado 8, el Tribunal de Justicia consideró que la zona de origen de una denominación geográfica debe presentar factores naturales homogéneos que la delimiten en relación con las zonas limítrofes, por lo que un territorio identificado con el conjunto del Estado o determinado mediante un criterio lingüístico no puede justificar una denominación geográfica. Este era el caso de la denominaciones «Sekt» y «Weinbrand», consideradas por la legislación alemana como indicaciones geográficas indirectas que designaban productos originarios de toda la República Federal de Alemania o de países en los que el alemán fuese lengua oficial.

91 — Sentencia Exportur, antes citada, apartado 11. El apartado 2 del artículo 2 del Reglamento nº 2081/92 también admite excepcionalmente que una denominación de origen o una indicación geográfica cubran todo el territorio de un Estado.
Sobre el alcance de este cambio jurisprudencial, véase Brouwer, O. W.: «Annotation of case C-3/91, Exportur S. A. v. LOR SA and Confiserie du Tech», *Common Market Law Review*, 1993, pp. 1209 y ss.

— la leche utilizada para la fabricación del feta, que proviene de ovejas y cabras de la zona de producción, criadas y alimentadas con técnicas tradicionales;

— el método de elaboración del queso feta, que continúa siendo el sistema tradicional del escurrimiento natural sin presión y que es utilizado por productores experimentados.

75. En sus observaciones, las empresas Canadane y Afoi Kouri y los Gobiernos alemán, austriaco y danés consideran que la reglamentación griega relativa al queso feta es contraria a la jurisprudencia establecida por el Tribunal de Justicia en la sentencia Sekt, porque el queso feta griego no posee unas características y cualidades provenientes de la localización geográfica de su lugar de producción. [92] Su origen geográfico no le imprime unas características específicas que permitan individualizar al queso feta como un producto típico de las regiones griegas indicadas en la normativa controvertida.

Este argumento debe rechazarse, porque el Tribunal de Justicia precisó en la sentencia Exportur el alcance de su jurisprudencia Sekt y admitió que las indicaciones de procedencia pueden utilizarse para referirse a productos cuyo sabor, cualidades y características no ha podido demostrarse que se deban a la localización geográfica de su lugar de producción, pero que pueden tener muy buena reputación entre los consumidores y constituir para los productores, establecidos en los lugares que dichas indicaciones designan, un medio esencial de atraerse una clientela. [93] Esta precisión de la jurisprudencia comunitaria me parece totalmente pertinente, porque la exigencia de un vínculo absoluto entre el producto y el «terroir» impediría la protección de muchas denominaciones geográficas, ya que las modernas técnicas de producción permiten, casi sin limitación, elaborar un producto en cualquier lugar. El «Turrón de Jijona» podría producirse perfectamente en Perpiñán o en Estocolmo, pero se trata de una denominación tradicional utilizada con éxito por los productores de una región determinada y, por ello, constituye una denominación geográfica protegible jurídicamente, a tenor de la jurisprudencia Exportur. Con la denominación «feta» ocurre algo parecido. Aunque se pueda discutir que el feta griego presente unas características específicas debidas a su lugar de producción y que sólo se pueda producir este tipo de queso en determinadas regiones de Grecia, lo que me parece incuestionable es que en Grecia la denominación «feta» tiene una buena reputación entre los consumidores y permite a los productores de queso que la utilizan desde hace tiempo mantener una clientela muy importante.

76. En tercer lugar, el derecho interno griego protegía la utilización de la denominación

92 — Sentencia Sekt, antes citada, apartado 7.

93 — Sentencia Exportur, antes citada, apartados 27 y 28.

«feta». En efecto, las normas adoptadas a partir de 1987 impusieron condiciones técnicas a la producción y a la comercialización del queso feta en el territorio griego, cuyo cumplimiento era objeto de control administrativo. Esta reglamentación salvaguardaba los intereses de los productores contra la competencia desleal y protegía a los consumidores contra la utilización de denominaciones capaces de inducirles a confusión.

Cuando acaecieron los hechos del litigio principal, la reglamentación griega protectora de la denominación «feta» la consideraba una denominación tradicional y, después, el Decreto Presidencial nº 81/1993 la protegió expresamente como denominación de origen. Teniendo en cuenta la gran diversidad terminológica existente en cuanto a los diferentes tipos de denominaciones geográficas, considero que la normativa griega vigente en el momento de autos protegía la denominación «feta» como indicación de procedencia indirecta, según la terminología utilizada por la jurisprudencia del Tribunal de Justicia. [94]

77. En cuarto lugar, la denominación «feta» no ha sufrido en Grecia un proceso de erosión irreversible que la haya transformado en denominación genérica.

Canadane y Afoi Kouri, así como los Gobiernos alemán, danés y austriaco han defendido en sus observaciones que «feta» es una denominación que se ha convertido en genérica, incluso en la misma Grecia. A su juicio, la reglamentación controvertida, con objeto de favorecer a los productores nacionales, convirtió artificialmente en denominación geográfica el nombre «feta», que hasta dicho momento se utilizaba en Grecia de forma genérica para referirse a los variopintos tipos de queso blanco en salmuera elaborados por toda Grecia con leche de oveja, de cabra o de vaca. La denominación «feta» era utilizada, también, para la comercialización de las variedades de queso feta importado de otros Estados miembros. Las empresas demandantes en el litigio principal entienden que el Estado griego había permitido una generalización del empleo de la denominación «feta» y que ya era demasiado tarde para adoptar una reglamentación protectora del carácter geográfico de esta denominación, que se había convertido en genérica.

Estos argumentos no me parecen convincentes. No pienso que la denominación «feta» haya sufrido una «erosión» como la padecida por las denominaciones de venta de otros quesos producidos y consumidos a gran escala en casi todos los Estados miembros de la CE. Así, las denominaciones «parmesano», «edam», «gouda» o «mozzarella» se han convertido en denominaciones genéricas de distintos tipos de queso y sólo resultan protegibles jurídicamente como denominaciones geográficas algunas de sus variedades regionales, como «Mozzarella di Bufala Campana», «Parmigiano Reggiano» o «Noord-Hollandse Gouda». Entre las razones que me

94 — Véase la caracterización de las indicaciones de procedencia resultante de la sentencia Exportur, antes citada, apartados 11 y 28.

inducen a defender esta tesis destacan las siguientes:

— A partir de 1987, Grecia comenzó la adopción de la reglamentación destinada a asegurar una protección del nombre «feta» como denominación geográfica. Además, el Reglamento nº 1107/96 impone el mismo criterio y consagra la denominación «feta» como DOP a nivel comunitario en favor de Grecia, aunque están pendientes ante el Tribunal de Justicia varios recursos de anulación contra dicho Reglamento por este motivo. Entre los elementos que tuvo en cuenta la Comisión para elaborar el Reglamento nº 1107/96 destaca una encuesta realizada entre los consumidores de la Comunidad en 1994. Dicha encuesta [95] pone de manifiesto que la mayoría de los consumidores griegos considera que el nombre «feta» es una denominación geográfica, que designa un queso originario de Grecia. Además, los encuestados de todos los Estados miembros, salvo Dinamarca, que conocían la existencia del queso feta opinan en su mayor parte que se trata de un queso de origen griego.

— El consumo de queso feta en la CE se concentra abrumadoramente en Grecia donde, durante el período 1988-1992, alcanzaba entre el 70 % y el 85 % del total. Además, los consumidores griegos adquieren mayoritariamente el feta producido en Grecia con leche de oveja y/o de cabra. En los otros Estados miembros el queso feta es poco conocido y su consumo es bastante reducido.

— Grecia es el principal país productor de queso feta en la CE (casi el 50 %), aunque su producción se destina mayoritariamente al consumo interno. En las tres últimas décadas se ha desarrollado una importante producción de feta de leche de vaca en otros Estados miembros, en especial en Dinamarca (alrededor del 40 % de la producción comunitaria), que se ha dirigido básicamente a la exportación hacia países terceros y que no ha generado un consumo interno apreciable en estos Estados miembros. Los fabricantes daneses y de los otros Estados miembros no pueden aducir que su producción de feta constituye un uso anterior, antiguo, leal y tradicional en el sentido de la sentencia Prantl, [96] que deba ser respetado por Grecia, porque en estos países la denominación feta no constituía una denominación geográfica indirecta. [97]

95 — En la sentencia Sekt, antes citada, apartado 12, el Tribunal de Justicia subrayó las dificultades inherentes a este tipo de encuestas y relativizó su valor para determinar la existencia de una denominación geográfica.

96 — Sentencia Prantl, antes citada, apartado 30.

97 — La sentencia Exportur, antes citada, apartado 34, aclaró que la jurisprudencia Prantl se refería a situaciones de coexistencia de una indicación indirecta de procedencia nacional y de una indicación indirecta de procedencia extranjera.

Estos motivos me inducen a pensar que la denominación «feta» no ha sufrido un proceso de generalización similar a las denominaciones de otros tipos de queso. La producción de una variedad de feta distinta de la predominante en Grecia en otros Estados miembros de la CE ha podido, en su caso, convertir en genérica la denominación «feta» en dichos Estados, pero no puede decirse que haya repercutido en el mercado interno griego, donde se ha consumido preferentemente el feta tradicional elaborado en varias regiones de Grecia.

78. En función de los anteriores argumentos, considero que la reglamentación de un Estado miembro destinada a proteger los derechos que constituyen el objeto específico de una denominación geográfica, como la denominación «feta», encuentra justificación en la protección de la propiedad industrial y comercial, amparada por el artículo 36 del Tratado.

VI. Conclusión

79. A tenor de las consideraciones precedentes, propongo al Tribunal de Justicia que responda a las cuestiones prejudiciales planteadas por el Consejo de Estado griego de la forma siguiente:

«1) La reglamentación de un Estado miembro que impide la comercialización con la denominación de venta "feta" de un queso legalmente producido y comercializado bajo dicha denominación en otro Estado miembro constituye una medida de efecto equivalente a una restricción cuantitativa contraria al artículo 30 del Tratado CE.

2) La reglamentación de un Estado miembro, que reserva a los productos nacionales la utilización de la denominación "feta", no encuentra justificación en la protección de los consumidores ni en la preservación de la lealtad de las transacciones comerciales.

3) La reglamentación de un Estado miembro destinada a proteger los derechos que constituyen el objeto específico de una denominación geográfica, como la denominación "feta", encuentra justificación en la protección de la propiedad industrial y comercial, amparada por el artículo 36 del Tratado CE.»