CONCLUSÕES DO ADVOGADO-GERAL DÁMASO RUIZ-JARABO COLOMER

apresentadas em 24 de Junho de 1997 *

Índice

I — Matéria de facto do litígio no processo principal ..... I - 4683

II — A produção e o comércio de feta na Comunidade ..... I - 4686

III — A regulamentação grega em matéria de feta ..... I - 4692

IV — As denominações de venda dos produtos alimentares: jurisprudência do Tribunal de Justiça e regulamentação comunitária ..... I - 4697

A — As denominações comunitárias ..... I - 4697

B — As denominações genéricas ..... I - 4697

C — As denominações geográficas ..... I - 4701

V — Análise das questões prejudiciais ..... I - 4708

A — A aplicação do artigo 30.° do Tratado ..... I - 4709

B — A justificação da medida ..... I - 4711

1. A protecção dos consumidores e da lealdade das transacções comerciais ... I - 4712

a) Argumentação principal ..... I - 4712

b) Considerações subsidiárias ..... I - 4713

2. A protecção da propriedade industrial e comercial ..... I - 4718

VI — Conclusão ..... I - 4725

1. O presente processo tem a sua origem num litígio pendente no Symvoulio Epikrateias (a seguir «Conselho de Estado»), litígio em que a empresa dinamarquesa Canadane Cheese Trading amba (a seguir «Canadane») e a empresa grega Afoi G. Kouri AEVE (a seguir «Afoi Kouri») pedem a anulação de vários actos administrativos de diferentes autoridades helénicas que as impediram de comercializar na Grécia, sob a denominação «feta», um lote de queijo que tinham importado da Dinamarca.

* Língua original: espanhol.

I — Matéria de facto do litígio no processo principal

2. Através da declaração aduaneira n.º 53 130, de 26 de Agosto de 1991, foi declarada à Sexta Secção Aduaneira do Pireu a importação de um lote de 850 kg de queijo branco, embalado em recipientes metálicos com a indicação «Queijo feta da Dinamarca feito com leite de vaca pasteurizado». A referida mercadoria tinha sido expedida da Dinamarca pela empresa Canadane com destino à Grécia, com vista à sua importação e posterior comercialização pela empresa grega Afoi Kouri.

3. Por força do relatório de inspecção de 26 de Agosto de 1991, elaborado pelo veterinário da Secção de Fiscalização da Direcção do Serviço Veterinário do Pireu, as autoridades gregas ordenaram a apreensão do lote de queijo em questão. Com efeito, no seu relatório, o veterinário tinha indicado que a comercialização desta mercadoria não podia ser autorizada, por se tratar, nos termos do artigo 15.º, quinto travessão, do Decreto presidencial n.º 40/1977, de um produto impróprio para consumo, dado que não satisfazia as condições exigidas para a sua importação. De facto, dos referidos recipientes metálicos constava a menção «feta», em vez da denominação «queijo branco», violando assim o artigo 83.º, parte IV, n.º 3, c), do Código dos Géneros Alimentícios, alterado pela Decisão ministerial n.º 2109/1988 do ministro das Finanças e do ministro da Agricultura.

4. As empresas Canadane e Afoi Kouri apresentaram uma reclamação contra aquele relatório de inspecção à comissão de três membros constituída em conformidade com o disposto no artigo 17.º, n.º 2, do Decreto presidencial n.º 40/1977. Por decisão de 13 de Setembro de 1991, essa comissão indeferiu a reclamação e confirmou a motivação do relatório de inspecção.

5. Posteriormente, a comissão de cinco membros, constituída de acordo com o disposto no artigo 17.º, n.º 4, do Decreto presidencial n.º 40/1977, confirmou, com os mesmos fundamentos, na sua decisão de 24 de Setembro de 1991, a anterior decisão, declarando o produto impróprio para consumo e acrescentando que: «A referida legislação grega, que limita a utilização da denominação "feta" ao queijo fabricado com leite de ovelha ou com uma mistura de leite de ovelha e de cabra, não é contrária à regulamentação comunitária, como a própria Comissão das Comunidades Europeias declarou na carta n.º 3953, de 6 de Março de 1989, enviada às autoridades helénicas e que é junta aos autos.»

A comissão de cinco membros declarou igualmente na sua decisão que a apreensão podia ser levantada desde que fossem apostos

sobre os antigos rótulos das embalagens novos rótulos com a menção «Queijo branco, em salmoura, de leite de vaca pasteurizado, da Dinamarca. Data de fabrico: 9.8.1991. Data de validade: 9.8.1992.»

6. A empresa grega Afoi Kouri não aceitou a mudança da denominação de venda do queijo, proposta pelas autoridades helénicas, e interpôs um recurso no Conselho de Estado. Se bem que o lote de queijo importado da Dinamarca sob a denominação «Queijo feta da Dinamarca feito com leite de vaca pasteurizado» se tenha entretanto deteriorado, e tenha já sido destruído, o Conselho de Estado declarou, no seu acórdão 1873/1993, que as empresas recorrentes tinham um interesse legítimo especial na continuação do processo, na medida em que, ao recusar, no acto impugnado, a importação de queijo dinamarquês feito com leite de vaca pasteurizado sob a denominação «feta» e propondo como condição para autorizar a importação desse queijo a denominação «Queijo branco, em salmoura, de leite de vaca pasteurizado, da Dinamarca», a administração entravou a possibilidade de comercializar este produto no mercado grego. A obrigação de os importadores utilizarem uma denominação menos conhecida e menos apreciada do consumidor grego do que a denominação tradicional «feta» tornaria consideravelmente mais difícil a venda do queijo feta dinamarquês no mercado grego.

7. No recurso que interpuseram no Conselho de Estado, as empresas recorrentes alegaram que a regulamentação grega que impõe as condições de composição e de modo de fabrico do feta (leite de ovelha e/ou de cabra; escorrimento natural do requeijão) constitui uma medida de efeito equivalente a uma restrição quantitativa, contrária aos artigos 30.° e 36.° do Tratado CE, porque impede a importação e a comercialização de feta legalmente produzido e comercializado na Dinamarca, dado que é fabricado com leite de vaca pasteurizado e segundo o método de ultrafiltração.

A fim de poder resolver o litígio submetido à sua apreciação, o Conselho de Estado considerou que era necessário colocar ao Tribunal de Justiça as seguintes questões prejudiciais:

«1) Na acepção dos artigos 30.° e 36.° do Tratado CE, um Estado-Membro pode recusar, aos produtos produzidos e exportados de outro país comunitário, a utilização, para circulação no interior desse Estado, de determinada denominação comercial, quando esses produtos diferem tanto do ponto de vista da sua composição e do seu processo de fabrico dos produtos que são geralmente conhecidos sob essa denominação na Comunidade, que não se podem considerar como pertencentes à mesma

categoria como produtos análogos aos primeiros?

2) Nesse caso, o conhecimento geral do produto sob uma denominação no interior da Comunidade é apreciado e julgado em função dos seus consumidores nos Estados-Membros da Comunidade, uma vez que é a protecção destes que se pretende assegurar? Como produtos geralmente conhecidos pelos consumidores sob uma determinada denominação devem entender-se os produtos análogos, com base no conhecimento pelos consumidores das suas características gerais e essenciais, do ponto de vista da sua composição e do seu processo de fabrico, de modo que se divergirem numa parte dessas características, não porém nas determinantes da espécie, mas apenas em diferenças limitadas determinantes das variedades nacionais que, neste caso, na maior parte das variedades nacionais, são legalmente produzidos e comercializados prioritariamente para consumo interno no Estado-Membro da sua proveniência? Além disso, quando um produto é comercializado no interior da Comunidade, exclusivamente ou quase exclusivamente para consumo no interior de um Estado-Membro, onde existe procura desse produto por parte dos consumidores, especialmente quando se trata de produtos com denominação tradicional, mesmo no caso de esse produto ser igualmente produzido noutros Estados-Membros, embora não para consumo interno, mas com o objectivo exclusivo da sua exportação para o Estado-Membro onde este é consumido, neste caso, o conhecimento geral pelos consumidores no interior da Comunidade das suas características gerais e essenciais é apreciado e julgado tomando em consideração os consumidores desse Estado-Membro em que o produto em causa é lançado no consumo?

3) Em caso de resposta afirmativa às questões anteriores, tendo em consideração os dados constantes do ofício do director-geral da Direcção-Geral de Agricultura da Comissão Europeia e do relatório anexo e consequentemente os factos deles decorrentes, especialmente a relação percentual entre o total do consumo do queijo com a denominação *feta* no interior da Comunidade e o consumo no interior da Comunidade de queijo com a mesma denominação, produzido a partir de leite de ovelha e/ou de cabra pelo método de escoamento natural, e também a relação percentual entre o consumo de queijo *feta* fabricado com leite de ovelha e/ou de cabra no interior da Comunidade e o consumo respectivo na Grécia, e ainda a relação percentual entre a produção para consumo interno e para exportação na Dinamarca, bem como no conjunto dos restantes países comunitários, de queijo com a denominação *feta* fabricado com leite de vaca através do método da ultrafiltração, pode aceitar-se que o queijo branco sob a denominação *feta* produzido nos restantes países comunitários e especialmente na Dinamarca com o objectivo — no que se refere ao comércio intracomunitário — quase exclusivo

de exportação para a Grécia, que é o país comunitário onde é quase exclusivamente colocado no consumo queijo com a denominação *feta*, isto é, no que se refere às suas características gerais e essenciais, estas devem ser apreciadas e avaliadas, tendo em consideração os consumidores de queijo *feta* na Grécia, para os quais *feta* é o queijo branco, fabricado a partir de leite de ovelha e/ou de cabra, pelo método de escoamento natural, queijo este do qual difere substancialmente quanto à matéria-prima e ao processo de fabrico, de modo que não é possível considerá-lo análogo a um queijo, fabricado com leite de vaca, pelo método da ultrafiltração, com a consequência de que a disposição em causa do artigo 83.° do Código Alimentar (com a redacção em vigor na altura em que foi praticado o acto impugnado), ao reservar a utilização da denominação *feta* exclusivamente ao queijo produzido a partir de leite de ovelha e/ou de cabra, pelo método de escorrimento natural, seria compatível, quanto à questão em exame, com os artigos 30.° e 36.° do Tratado CE?»

8. Antes de analisar estas questões prejudiciais, considero que é necessário examinar a produção e o comércio de feta na Comunidade e expor a regulamentação grega cuja compatibilidade com o Tratado é posta em causa no processo principal. Analisarei igualmente a jurisprudência do Tribunal de Justiça e as regras comunitárias relativas às denominações de venda de géneros alimentícios que têm incidência na produção e na comercialização de feta.

II — A produção e o comércio de feta na Comunidade

9. Pode-se ler na *Odisseia* de Homero que Polifemo «... sentou-se e mugiu as ovelhas e as cabras balantes; em seguida levou cada uma para junto do seu cabritinho, pôs metade do leite a coalhar, escorrendo-o e depositando-o em cestos de junco...» [1]. Era assim que o ciclope Polifemo fabricava os queijos que Ulisses e os seus companheiros encontraram na sua gruta. Não é estranho que Polifemo, ao utilizar este modo de fabrico do queijo, tão semelhante ao processo tradicional que continua a ser utilizado na Grécia, ignorasse os problemas jurídicos que a livre circulação deste produto na Comunidade Europeia representaria no final do século XX. Com efeito, não só lhe era impossível prever com 27 séculos de antecipação os arcanos das denominações protegidas, como também a sua própria natureza o colocava muito longe de tais preocupações, pois os ciclopes são descritos como seres

1 — Homero: *Odisseia*, canto IX, versos 244 a 247.

totalmente alheios a qualquer ideia de justiça e de lei [2]. Na *Odisseia,* Homero evoca igualmente como, nos tempos recuados de Pândaro, as filhas foram raptadas por fortes ciclones, depois de os deuses terem morto os seus pais, e descreve como a excelsa Afrodite «as alimentou com mel, com queijo e com vinho delicioso» [3].

Na *Ilíada,* o seu outro poema épico, Homero mostra-nos a omnipresença do queijo na Grécia do século VIII antes de Cristo [4]. Mas os vestígios do queijo na Antiguidade são ainda anteriores, dado que é na Mesopotâmia, no friso de El-Obeid do templo Ninchursag, que é consagrado à grande deusa da vida, que se encontra a cena mais antiga representando personagens a ordenhar cabras e a coalhar o seu leite.

10. O queijo faz parte da alimentação e da cultura ocidentais, sendo mencionado com frequência em obras capitais da literatura. Figura entre os manjares mais apreciados na literatura castelhana [5] e, evidentemente, em *Don Quixote de la Mancha,* onde Cervantes fala dele como sendo corrente na dieta dos mais desfavorecidos da sorte, que com ele se deliciam à falta de outros manjares mais ricos em proteínas animais [6], se bem que,

2 — *Ibidem,* canto IX, «os orgulhosos ciclopes são seres sem lei» (verso 107); «não decidem em assembleia e não conhecem normas de justiça» (versos 112 e 113); «cada um dita a lei da sua esposa e dos seus filhos sem se preocupar com os outros» (versos 114 e 115); o ciclope é um «homem brutal, dotado de uma força colossal, sem qualquer noção de justiça ou de lei» (versos 214 e 215).

3 — *Ibidem,* canto XX, verso 69.

4 — Homero: *Ilíada,* canto XI, verso 539, o poeta conta-nos como Hecamede, de belos caracóis, ralou queijo de cabra, com um ralador de bronze, sobre vinho, preparando uma mistura destinada a Pátrocles e a Nestor.

5 — De Guevara, A.: *Menosprecio de corte y alabanza de aldea,* Madrid, 1984, p. 177, gaba a vida campesina, e em especial nos pequenos povoados, porque, diz o autor, os seus habitantes «disponen de cabritos para comer, ovejas para cecinar... toros para correr, carneros para añejar... leche para comer, quesos para guardar...». Miguel de Cervantes, em *Rinconete y Cortadillo,* fala do queijo da Flandres. Juan de la Cueva, na sua comédia *El Infamador,* inclui num suculento festim «um pedaço de queijo de Maiorca». O infante Don Juan Manuel, no *El Conde Lucanor,* inclui como conto V «Lo que sucedió a una zorra con un cuervo que tenía un pedazo de queso en el pico», no qual salienta a eficácia da adulação para alcançar um objectivo, terminando com a moral:
«Quien te alaba lo que tú no tienes,
cuida que no te quite lo que tienes.»

6 — Cervantes y Saavedra, M.: *D. Quixote de la Mancha,* Sancho diz «Trago aqui cebola, um cibo de queijo e não sei quantos motrecos de pão. São lá coisa que se prante a cavaleiro de alta bizarria como Vossa Mercê!» (parte I, capítulo X). Um pouco mais adiante, escreve que «depois do refogado, sobre as samarras de ovelha puseram uma grande quantidade de bolotas piladas e metade de um queijo, tão rijo que romper-se bem só a martelo» (parte I, capítulo XI). Depois, quando D. Quixote pergunta ao seu escudeiro que jóia lhe deu a sua amada ao despedir-se em paga das novas que lhe tinha levado, explicando «é costume antigo, usado entre cavaleiros andantes e damas, darem aos escudeiros, às donzelas ou anões que lhes fazem os recados... alguma rica prenda de alvíssaras, em sinal de reconhecimento», Sancho responde «Assim será e bom uso é esse. Mas devia ser em tempos que já lá vão. Agora o costume será dar um tropeço de pão e queijo. Deste modo me convidou a minha senhora D. Dulcineia por cima da cancela, quando me despedi. Por sinal que era queijo de ovelha» (parte I, capítulo XXXI). Noutra passagem, respondeu Sancho, «à ração do pão e queijo que te dou. Só Deus sabe se me há-de faltar ou não. E fica sabendo, que nós, os escudeiros dos cavaleiros andantes, estamos sujeitos a rapar muita fome e muito mau bocado e outros ossos ruins de roer que nem ao Diabo lembram» (parte I, capítulo XXXI). Por último, recordam-se os protestos de D. Quixote quando os requeijões que Sancho pôs na sua salada deixam escorrer o soro que lhe corre pela cara e pelas barbas (parte II, capítulo XVII).

em certas ocasiões, o queijo seja qualificado de «*muito saboroso*» [7].

11. Também a literatura francesa contém numerosas evocações que demonstram que o queijo fazia parte da alimentação francesa. Já Rabelais, nos meados do século XVI, incluía os queijos nas sobremesas de um jantar memorável [8]. Mais tarde, Marcel Proust utiliza o queijo como contraponto dos excessos de uma classe social decadente mas convencida da sua elegância. Com Marcel Proust, o queijo torna-se o reflexo da verdadeira natureza de um dos seus personagens, o Sr. Verdurin, a quem as circunstâncias e a ambição da sua esposa elevaram socialmente para além das suas possibilidades reais [9].

12. O par harmonioso formado pela dieta mediterrânica e pelo queijo foi perfeitamente ilustrado na recente literatura italiana por Italo Calvino que, no seu romance *Palomar*, conta de forma magistral a experiência vivida pelo seu personagem numa loja de queijos de Paris: «por detrás de cada queijo, há uma pastagem de um verde diferente sob um céu diferente; prados cheios de sal que as marés da Normandia aí depositam todas as tardes; prados perfumados de aromas de sol e de ventos da Provença; animais diferentes nos seus estábulos, com as suas transumâncias; adivinham-se segredos de fabrico transmitidos durante séculos. Ao visitá-la, o Sr. Palomar sente, como no Louvre, por detrás de cada objecto exposto, a presença da civilização que lhe deu forma» [10]. O autor sublinha igualmente a importância do nome que se dá ao queijo, dizendo o seu personagem: «esta loja é um dicionário; a língua é o sistema dos queijos no seu conjunto: uma língua cuja morfologia conhece declinações e conjugações com inúmeras variantes e cujo léxico tem uma riqueza inesgotável de

7 — *Ibidem*, Cervantes termina o relato que faz o cabreiro Eugenio da desgraça da leviana Leandra, dizendo «Eis a minha história. Se fui prolixo em contá-la, afianço-lhes que o não serei em servi-los. Perto daqui tenho o bardo. Venham comigo e terei muito prazer em oferecer-lhes leite acabado de tirar, queijo fresco e fruta que só de vê-la cresce a água na boca» (parte I, capítulo LI). Noutra parte, refere «os queijos, empilhados como ladrilhos, formavam muros» (parte II, capítulo XX).

8 — Rabelais, F.: *Gargantue et Pantagruel*, conta que, no reino da Quinta Essência, chamado Entelequia, onde a rainha «à son disner rien ne mangeoit, fors quelques cathegories, jecabots, eminins, dimions, abstractions, harborins, chelimins [nota da ed. francesa: todas as palavras são fantasistas], secondes intentions, caradots, antitheses, metempsichoses, transcendentes prolepsies» (Cinquiesme livre, chapitre XX), foi oferecido um jantar em que a rainha só comeu «fors celeste ambrosie; rien ne beut que nectar divin», e os senhores e damas da sua casa, em contrapartida, «furent, et nous avec eux, servis de viandes rares, friandes et precieuses... Sus l'issue de table fut apporté un pot pourry... Le pot pourry estoit plein de potages d'especes diverses, sallades, fricassées, saulgrenées, cabirotades, rousty, bouilly, carbonnades, grandes pieces de boeuf sallé, jambons d'antiquailles, saumates difiques, pastisseries, tarteries, un monde de coscotons à la moresque, formages, joncades, gelées, fruicts de toutes sortes» (Cinquiesme livre, chapitre XXIII).

9 — Proust, M.: *Em busca do tempo perdido*, Livros do Brasil, Lisboa, conta o jantar oferecido pelos Srs. Verdurin e La Raspelière na presença do barão de Charlus. Quando todos gabavam a sobremesa, uma *mousse à la fraise*, declarando que seria preciso abrir garrafas de Château-Margaux, de Château-Laffite, de Porto, o anfitrião preferiu o seu prato de *gruyère*, que se obstinou em querer comer apesar da ordem da sua mulher aos criados para que levassem esses queijos «tão feios de tom» (III Sodoma e Gomorra, p. 336).

10 — Calvino, I.: *Palomar*, ed. Giulio Einaudi, Turim, 1983, p. 75. Tradução livre.

sinónimos, frases idiomáticas, de conotações e de ambientes, como todas as línguas que se alimentam de cem dialectos. É uma língua feita de coisas; aqui, a nomenclatura é apenas um aspecto exterior, instrumental; mas, para o Sr. Palomar, aprender um pouco desta nomenclatura é sempre o meio a que recorre quando deseja possuir um instante as coisas que desfilam ante os seus olhos» [11].

13. O queijo tem, portanto, incontestável importância na civilização mediterrânica [12], importância que ganhou novos terrenos [13]. Os queijos e os nomes que lhes são dados identificam-se, assim, com tradições ancestrais. Este contexto cultural pode ter certa relevância num processo como o aqui pendente. Não se pode esquecer que, em matéria de queijo, o que conta é o natural, sendo o resto questão de mistério e de paciência. Os queijos devem mais aos usos imemoriais e aos sabores tradicionais do que à receita, susceptível, tal como a lei, de ser improvisada [14].

14. O termo «feta» é de origem italiana e foi introduzido na Grécia por influência veneziana. O termo «feta» provém de «fetta», que significa fatia ou rodela. A utilização deste termo impôs-se na Grécia durante o século XIX, para designar o queijo branco tradicional em salmoura, fabricado desde tempos imemoriais em quase toda a Grécia e noutras regiões dos Balcãs.

15. Este queijo ancestral, que é fabricado na Grécia sob a denominação «feta», obtém-se a partir de leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra. O processo de fabrico é tradicional e artesanal, já que o requeijão é escorrido de modo natural sem qualquer pressão. Concretamente, o processo de fabrico completo deste queijo é o seguinte:

— O leite coagula por fermentação natural ou graças a outras enzimas de origem animal de efeito análogo.

— O requeijão é então deitado em formas perfuradas onde escorre de forma natural sem pressão. À medida que o soro vai escorrendo, o requeijão solidifica. É então coberto com uma camada de sal, que permite o desenvolvimento de uma microflora que favorece a maturação.

11 — *Ibidem*, pp. 75 e 76. Tradução livre.

12 — Saramago, J.: *Viagem a Portugal*, Ed. Caminho, p. 108. Nesta obra, Guerra recorda ao viajante um ditado de Cidadelhe que fala do pão, do queijo e do vinho: «... pão com olhos, queijo sem olhos, vinho que salte aos olhos».

13 — Entre os autores ibero-americanos, pode-se citar como exemplo a inclusão do «queijo gelado» entre as sobremesas do jantar que faz parte do capítulo «Menú diminuto» da obra de Vargas Llosa, M.: *Los cuadernos de Don Rigoberto*, Alfaguara, Madrid, 1997, pp. 191 e 192.

14 — Afirmação de A. Hernández Gil no livro de Ortega, S.: *Quesos españoles*, Alianza Editorial, Madrid, 1987, p. 142. Hernández Gil, que foi presidente do Tribunal Supremo e do Consejo General del Poder Judicial, confia, nesta mesma obra, que supõe que «a legislação na matéria deve ser aborrecidíssima».

— O requeijão é em seguida depositado em recipientes de madeira ou de metal, sendo-lhe adicionada a salmoura com um teor de 7% de cloreto de sódio. Os recipientes são colocados em câmaras de maturação cujas condições de temperatura e de higrometria são estritamente controladas.

— Aí permanecem quinze dias, sendo em seguida transferidos para instalações frigoríficas durante um pouco mais de seis semanas. O processo de maturação dura, portanto, dois meses.

16. As principais qualidades do queijo fabricado segundo este processo são a sua cor branca natural, a sua textura compacta, o seu odor e sabor característicos (é ligeiramente ácido, salgado e gordo). Não tendo as autoridades helénicas regulamentado a produção de feta antes de 1988, podem-se encontrar diferentes variantes locais ou regionais que correspondem a inúmeros lugares de produção.

17. Como não existiam especificações técnicas a nível internacional, foram aperfeiçoados, em diversos Estados-Membros da Comunidade e noutros países, processos de fabrico de feta mais modernos e mais competitivos. Esta produção tinha por objectivo satisfazer a procura das comunidades de imigrantes gregos estabelecidos em países terceiros e em países árabes.

A Dinamarca produz, desde a década de setenta, um queijo denominado «feta», a partir de um tipo de leite e através de um processo diferentes dos que são utilizados na Grécia. Desde uma data mais recente, a Alemanha e os Países Baixos fazem o mesmo. Com efeito, fabricam o feta utilizando leite de vaca, que é mais barato que o leite de ovelha ou de cabra, e aplicam um processo de fabrico industrial, a ultrafiltração, que é mais moderno e mais competitivo que o método tradicional do escorrimento natural. Em França produz-se, também, feta com leite de vaca, mas existe igualmente uma produção de feta à base de leite de ovelha na Córsega e em certas regiões do Maciço Central, como é o caso em Roquefort, onde se fabrica feta com o leite de ovelha que não é utilizado na produção do queijo Roquefort.

18. As estatísticas sobre a produção, o consumo e o comércio dos dois tipos de feta na Comunidade são relativamente imprecisas, devido às dificuldades técnicas resultantes dos diferentes métodos de cálculo utilizados, às flutuações das existências e, por fim, devido à existência, na Grécia, de milhares de pequenas queijarias destinadas a satisfazer necessidades locais ou familiares.

Os dados que a Comissão forneceu ao Conselho de Estado, na sua carta n.º 9539/VI, de 24 de Fevereiro de 1994, bem como as estatísticas relativamente concordantes, apresentadas pela empresa Canadane e pelos Estados-Membros intervenientes na presente

instância, permitem no entanto retirar as seguintes conclusões:

a) O consumo anual de feta de leite de ovelha ou/e de cabra na Comunidade, durante o período de 1988-1992, oscilou entre 125 000 e 150 000 toneladas, e o de feta de leite de vaca, entre 10 000 e 25 000 toneladas. O consumo de feta concentra-se especialmente na Grécia, dado que este país atinge, só ele, entre 70% e 85% do consumo global da Comunidade, o que representa cerca de 10 kg por habitante e por ano. No que diz respeito ao feta fabricado com leite de ovelha e/ou de cabra, esta percentagem eleva-se a mais de 90%. Nos outros Estados-Membros, o consumo de feta é inexistente ou relativamente baixo e respeita quase em exclusivo ao feta fabricado à base de leite de vaca. Em percentagem, a Alemanha é o segundo país consumidor de feta, o que se explica pela presença de uma importante comunidade de origem turca. Na Dinamarca, o consumo de feta é muito baixo.

b) A produção comunitária de feta foi, entre 1988 e 1992, de cerca de 240 000 toneladas. A Grécia é o principal produtor de feta, com 50% da produção comunitária deste queijo, que produz a partir de leite de ovelha ou de mistura de leite de ovelha e de leite de cabra. A produção grega destina-se quase exclusivamente ao consumo interno. O segundo produtor comunitário é a Dinamarca, com cerca de 40% da produção comunitária. A sua produção de feta, fabricado com leite de vaca, destina-se essencialmente à exportação para outros Estados-Membros da Comunidade e, sobretudo, para países terceiros. A Alemanha, a França e os Países Baixos repartem entre si o resto da produção. Trata-se principalmente de feta fabricado com leite de vaca e do qual uma percentagem significativa é exportada para outros Estados-Membros ou para países terceiros. O volume de feta fabricado com leite de vaca, que é exportado para a Grécia pela Dinamarca e pelos outros Estados-Membros, é bastante reduzido, mas assinale-se que a legislação grega regulamentando o fabrico de feta de modo restritivo começava já a produzir os seus efeitos durante o período considerado nas estatísticas.

19. Fora da Comunidade Europeia, também se produz e se consome feta. Se bem que não existam estatísticas globais, os trabalhos que a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (a seguir «FAO») e a Organização Mundial de Saúde (a seguir «OMS») realizaram com vista à eventual elaboração de uma norma internacional para o feta demonstram que existe uma produção e um consumo relativamente importantes em países como o Irão ou a Arábia Saudita, onde predomina o feta fabricado com leite de ovelha e/ou de cabra, bem como

noutros Estados, como a Nova Zelândia ou os Estados Unidos, onde o feta de leite de vaca domina de forma esmagadora.

III — A regulamentação grega em matéria de feta

20. Até 1988, a República Helénica não dispunha de qualquer regulamentação quanto às condições de produção de feta. Nesse ano, as autoridades helénicas iniciaram um processo de regulamentação progressiva das condições de fabrico e de comercialização de feta, processo este que culminou em 1994 com a adopção de uma denominação de origem protegida em favor do feta.

21. Se bem que já tivesse anteriormente sido adoptada uma primeira regulamentação restritiva [15], o referido processo iniciou-se com a adopção do Decreto ministerial n.º 2109/1988 [16] dos ministros da Agricultura e das Finanças e prosseguiu com a adopção de dois outros decretos ministeriais dos mesmos ministros, a saber os Decretos n.ºs 688/1989 [17] e 565/1991 [18], que alteraram o artigo 83.º do Código dos Géneros Alimentícios. No momento da ocorrência dos factos na origem do litígio, o texto deste artigo 83.º era o seguinte:

«I. ... IV. *Queijos gregos tradicionais. Normas específicas.* 1. Queijos de pasta dura... 3. Queijos de pasta mole. a) ... c) ... 1 a) ... 3 c) ... Normas específicas para o queijo feta.

1. Denominação do queijo: feta.

2. Região de produção: Macedónia, Trácia, Epiro, Tessália, Grécia central, Peloponeso e o nomo de Lesbos.

3. Definição: o feta é o produto fabricado a partir de leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de cabra, que matura e é conservado em salmoura até ao momento da sua venda ao consumidor e que satisfaz as seguintes especificações:

4. Matérias-primas:

4.1. Leite: leite de ovelha ou mistura de leite de ovelha e de cabra produzido nas regiões atrás mencionadas.

15 — Decreto ministerial n.º 15294/1987 dos ministros da Agricultura e das Finanças; FEK B 347.

16 — FEK B 892.

17 — FEK B 663.

18 — FEK B 667.

5. Aditivos e ingredientes acessórios autorizados:

5.1. Indispensáveis:

a) coalho tradicional ou outras enzimas de origem animal com uma acção similar;

b) culturas de bactérias não patogéneas (fermentos lácticos), no caso de o leite ser pasteurizado;

c) cloreto de sódio comestível (sal).

5.2. Facultativos:

a) cloreto de cálcio, até 20 g por cada 100 kg de leite;

b) conservantes: não é autorizada a utilização de conservantes;

c) corantes: não é autorizada a utilização de corantes.

6. Principais características do queijo após maturação:

6.1. Aparência exterior do queijo:

6.1.1. Consistência: queijo de pasta mole susceptível de ser cortado em fatias.

6.1.2. Forma: quadrilátero ou paralelepípedo rectangular.

6.1.3. Dimensões: variáveis.

6.1.4. Peso: variável.

6.2. Crosta: nenhuma.

6.3. Pasta do queijo:

6.3.1. Textura: compacta, com algumas fracturas de origem mecânica.

6.3.2. Cor: branco puro.

6.4. Buracos: inexistentes ou em número reduzido.

6.4.1. Repartição: na totalidade da massa.

6.4.2. Forma: irregular.

6.5. Teor mínimo em matéria gorda: 43% (calculado com base na matéria seca).

6.6. Taxa de humidade máxima: 56%.

6.7. Outras características essenciais: é um queijo que matura e é conservado em salmoura; tem um gosto gorduroso, agradável, ligeiramente ácido e muito aroma. É conservado em barris de madeira ou em recipientes de metal.

7. Modo de fabrico:

7.1. Método de coagulação do leite: com coalho tradicional ou outras enzimas de origem animal com uma acção similar.

7.2. Tratamento térmico:

7.2.1. Tratamento térmico do leite: pasteurizado ou fresco.

7.2.2. Tratamento térmico do requeijão: nenhum.

7.3. Processo de fermentação: por ácido láctico.

7.4. Processo de maturação: em barris de madeira ou em recipientes de metal e em salmoura, durante pelo menos dois meses.

7.5. Elementos complementares de fabrico: escorrimento do requeijão, sem utilização de pressão, em formas perfuradas. Salga em seco, à superfície.»

22. Em 19 de Março de 1993, ou seja, depois de terem ocorrido os factos aqui em causa, o Decreto presidencial n.° 81/1993 [19] fixou as condições e o procedimento de validação das denominações de origem e das indicações geográficas dos produtos agrícolas, condições e procedimento aplicáveis até à entrada em vigor do Regulamento (CEE) n.° 2081/92 [20]. Este regulamento entrou em vigor em 24 de Julho de 1993. A validade do Decreto presidencial n.° 81/1993 foi prorrogada pelo Decreto presidencial n.° 291/1993 [21], que também o alterou aditando ao n.° 1 do seu artigo 1.° um novo parágrafo pelo qual o título de denominação de origem foi conferido a «todas as denominações tradicionais, geográficas ou não, que designam um produto agro-alimentar grego gozando de boa reputação e de grande notoriedade, pelo menos no mercado interno».

19 — FEK A 36.

20 — Regulamento do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 208, p. 1).

21 — FEK A 130.

23. Por fim, o artigo 83.° do Código dos Géneros Alimentícios foi alterado pelo Decreto ministerial n.° 313025/1994 do ministro da Agricultura, de 11 de Janeiro de 1994, relativo ao reconhecimento da denominação de origem «feta» [22]. Este diploma define o conceito de feta, precisa o seu local de produção e fixa as condições que deve satisfazer o leite utilizado no seu fabrico. Descreve o modo de fabrico do feta, enumera as suas características e especifica as menções que devem constar da embalagem do produto. Por último, proíbe, de modo geral, a produção, a importação, a exportação e a comercialização, sob a denominação «feta», de queijo que não preencha as condições nele previstas.

O Decreto ministerial n.° 596/1995 dos ministros da Agricultura e das Finanças [23] codificou a regulamentação anterior que se encontra agora reunida no novo artigo 83.° do Código dos Géneros Alimentícios. Este artigo, intitulado «Queijos de denominação de origem protegida», inclui nomeadamente as regras aplicáveis ao feta.

24. A partir de 1988, quando a República Helénica começou a adoptar uma regulamentação destinada a controlar a produção e o comércio de feta, a Comissão analisou a sua compatibilidade com o direito comunitário. Na carta n.° 3935 que lhe dirigiu em 6 de Março de 1989, o director-geral da Direcção-

22 — FEK B 8.

23 — FEK B 624.

-Geral da Agricultura comunicou às autoridades helénicas que, depois de ter examinado minuciosamente os modos de produção e de comercialização de feta, considerava que a regulamentação grega era compatível com o direito comunitário. Tendo-lhe sido apresentadas diversas queixas pelas federações nacionais dos produtores de produtos lácteos de vários Estados-Membros, a Comissão manteve a sua posição e declarou que o que foi acordado denominar «a jurisprudência Cassis de Dijon» [24], relativa ao reconhecimento mútuo das mercadorias legalmente produzidas e comercializadas num Estado-Membro, não era aplicável no caso *sub judice* porque existem diferenças essenciais entre, por um lado, o feta produzido na Grécia (com leite de ovelha e/ou de cabra, e segundo o processo do escorrimento natural) e, por outro, o queijo dito feta fabricado nos outros Estados-Membros com leite de vaca e segundo o processo da ultrafiltração.

Tendo a Comissão descoberto na Grécia a existência de uma produção não desprezível de feta fabricado com leite de ovelha ou com uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra, a que se adicionava leite de vaca, chamou para tal a atenção das autoridades helénicas e avisou-as de que esta prática podia comprometer o reconhecimento da legalidade da regulamentação grega. As autoridades helénicas reforçaram os seus controlos e estabeleceram que a fraude que consiste em adicionar leite de vaca só respeitava a 5,9% da produção nacional de feta. A Comissão considerou que uma fraude a uma escala tão reduzida não podia ter qualquer incidência na eficácia da nova regulamentação grega.

25. Algum tempo depois, a Comissão deu início a um processo por incumprimento contra a República Helénica nos termos do artigo 169.° do Tratado, porque a regulamentação grega produzia efeitos restritivos em razão da exclusividade geográfica que reservava à Grécia para a produção de feta e de outros queijos tradicionais gregos. Foi assim que, em 18 de Maio de 1992, dirigiu ao Governo helénico um parecer fundamentado no qual declara que a regulamentação controvertida violava o artigo 30.° do Tratado, porque reservava, de modo injustificado, o uso da denominação «feta», que tem um carácter genérico, para o queijo produzido em certas regiões da Grécia.

Finalmente, a Comissão não intentou qualquer acção por incumprimento no Tribunal de Justiça porque tal problema estava relacionado com os procedimentos em curso que tinham por objectivo o reconhecimento, pela Comunidade, das indicações geográficas e das denominações de origem de géneros alimentícios referidas no Regulamento n.° 2081/92, relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem a nível comunitário.

24 — Acórdão de 20 de Fevereiro de 1979, dito «Cassis de Dijon», Rewe-Zentral (120/78, Recueil, p. 649).

IV — As denominações de venda dos produtos alimentares: jurisprudência do Tribunal de Justiça e regulamentação comunitária

26. O direito comunitário não dispõe de uma regulamentação global das denominações de venda dos géneros alimentícios. Existem apenas algumas normas que abordam esta questão, sem a regular directamente. É o caso da Directiva 79/112/CEE [25], que se refere à rotulagem dos géneros alimentícios e à sua publicidade. O artigo 15.°, n.° 2, desta directiva permite aos Estados-Membros adoptar disposições nacionais em matéria de denominação de venda dos géneros alimentícios, quando tais regras sejam justificadas por razões de protecção da saúde pública ou da repressão das fraudes ou quando tenham por objectivo proteger a propriedade industrial e comercial, as indicações de proveniência as denominações de origem ou quando se destinem a reprimir a concorrência desleal.

A regulamentação comunitária existente nesta matéria, bem como a jurisprudência correspondente do Tribunal de Justiça permitem classificar as denominações de venda dos géneros alimentícios em função da sua incidência no comércio intracomunitário de mercadorias. Reteremos assim a seguinte tipologia:

A — *As denominações comunitárias*

27. Trata-se das denominações regulamentadas por normas comunitárias de direito derivado que definem as características do produto e o seu modo de fabrico para todo o território comunitário. Estes «euroalimentos» (por exemplo, o mel [26] ou o chocolate [27]) podem ser comercializados em todos os Estados-Membros, sem a menor restrição, e não colocam qualquer problema relativamente ao comércio intracomunitário.

B — *As denominações genéricas*

28. As denominações genéricas são os nomes comuns utilizados para designar os produtos agrícolas ou os géneros alimentícios. Trata-se de denominações que fazem parte do património cultural e gastronómico geral e que podem, em princípio, ser utilizadas por

25 — Directiva do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final (JO 1979, L 33, p. 1; EE 13 F9 p. 162).

26 — Directiva 74/409/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1974, relativa à harmonização das legislações dos Estados-Membros respeitantes ao mel (JO L 221, p. 10; EE 13 F4 p. 24).

27 — Directiva 73/241/CEE do Conselho, de 24 de Julho de 1973, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (JO L 228, p. 23; EE 13 F3 p. 26).

qualquer produtor. Na jurisprudência do Tribunal de Justiça não se encontra qualquer definição do que se deve entender por denominação genérica, mas, nomeadamente, o Tribunal considerou como tais as denominações «vinagre» [28], «genebra» [29], «cerveja» [30], «massas alimentícias» [31], «iogurte» [32], queijo «Edam» [33], «queijos» [34], «charcutaria» [35] e «pão» [36].

29. Em muitos casos, os Estados-Membros adoptaram regulamentações nacionais que impõem o cumprimento de determinadas condições de produção para a utilização de uma denominação genérica. Os produtos importados podem utilizar a denominação genérica no Estado-Membro de importação se as condições em que foram produzidos noutro Estado-Membro forem comparáveis àquelas a que está sujeita a sua produção no Estado de importação. Tal situação não provoca qualquer entrave ao comércio intracomunitário. No entanto, as condições de produção são habitualmente diferentes de um Estado-Membro para outro. Os produtos vendidos sob a mesma denominação genérica em diferentes Estados-Membros são, assim, produtos parcialmente diferentes. A livre circulação de mercadorias corre assim o risco de se ver entravada, quando se trate de comercializar, sob uma denominação genérica utilizada no Estado-Membro de destino, um produto importado de outro Estado-Membro no qual é produzido e comercializado legalmente sob a mesma denominação, mas que tem características em parte diferentes [37].

O Tribunal sempre considerou medidas de efeito equivalente, contrárias ao artigo 30.° do Tratado, os obstáculos ao comércio intracomunitário resultantes das divergências entre as regulamentações nacionais relativas à utilização das denominações genéricas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Toda e qualquer medida nacional que reserve a utilização de uma denominação genérica determinada para um produto nacional, em detrimento dos produtos importados de outros Estados-Membros, nos quais são produzidos e comercializados legalmente, é incompatível com o princípio fundamental da livre circulação de mercadorias [38].

30. As razões mais frequentemente invocadas para justificar as restrições resultantes das divergências entre as regulamentações nacionais que regem a utilização das denominações genéricas são deduzidas de exigências imperativas que resultariam, essencialmente,

28 — Acórdão de 9 de Dezembro de 1981, Comissão/Itália, a seguir «acórdão vinagre» (193/80, Recueil, p. 3019).

29 — Acórdão de 26 de Novembro de 1985, Miro (182/84, Recueil, p. 3731).

30 — Acórdão de 12 de Março de 1987, Comissão/Alemanha, a seguir «acórdão cerveja» (178/84, Colect., p. 1227).

31 — Acórdãos de 14 de Julho de 1988, 3 Glocken e Kritzinger (407/85, Colect., p. 4233), e Zoni (90/86, Colect., p. 4285).

32 — Acórdão de 14 de Julho de 1988, Smanor (298/87, Colect., p. 4489).

33 — Acórdão de 22 de Setembro de 1988, Deserbais (286/86, Colect., p. 4907, n.° 12).

34 — Acórdãos de 11 de Outubro de 1990, Comissão/Itália (C-210/89, Colect., p. I-3697, n.° 12), e Nespoli e Crippa (C-196/89, Colect., p. I-3647).

35 — Acórdão de 13 de Novembro de 1990, Bonfait (C-269/89, Colect., p. I-4169, n.° 13).

36 — Acórdãos de 19 de Fevereiro de 1981, Kelderman (130/80, Recueil, p. 527); de 14 de Julho de 1994, Van der Veldt (C-17/93, Colect., p. I-3537); e de 13 de Março de 1997, Morellato (C-358/95, Colect., p. I-1431).

37 — V. acórdão Nespoli e Crippa (já referido, n.° 13).

38 — V. acórdão vinagre (já referido, n.° 27) e Miro (já referido, n.° 22).

da protecção dos consumidores, da lealdade das transacções comerciais e, em menor medida, da protecção da saúde pública, prevista pelo artigo 36.° do Tratado. Uma análise da jurisprudência na matéria permite identificar as duas soluções aplicadas pelo Tribunal de Justiça em tais hipóteses.

31. Como regra geral, o Tribunal aplicou o princípio do reconhecimento mútuo e considerou que os motivos invocados como razões imperativas não justificavam os entraves à venda, sob a denominação genérica do Estado de destino, dos produtos, parcialmente diferentes, produzidos e comercializados sob a mesma denominação no seu Estado de origem. O Tribunal considerou que o Estado-Membro de destino podia proteger os seus consumidores e garantir a lealdade das transacções comerciais, exigindo que todas as características do produto constem do rótulo ou da embalagem do produto importado. Esta obrigação de rotulagem constitui sempre uma alternativa menos restritiva e, portanto, mais respeituosa do princípio da proporcionalidade do que a proibição de importação ou a obrigação de comercializar o produto sob uma denominação de fantasia.

Em processos tão célebres como o da cerveja alemã e o das massas alimentícias italianas, o Tribunal considerou implicitamente que, apesar das diferenças na sua composição, a cerveja e as massas alimentícias produzidas noutros Estados-Membros eram suficientemente similares para que uma rotulagem adequada impeça qualquer risco de confusão da parte dos consumidores alemães e italianos e permita a sua venda sob as denominações genéricas de «cerveja» e «massas».

32. No entanto, no acórdão Deserbais e, ainda mais, no acórdão Smanor, o Tribunal evocou, como excepção à regra geral que impõe o reconhecimento mútuo das denominações de venda genéricas e a obrigação de rotular os produtos de maneira adequada, a possibilidade de o Estado de destino impedir, no seu território, a venda, sob uma denominação genérica, de um produto importado de outro Estado-Membro, quando as suas características sejam substancialmente diferentes das dos produtos nacionais comercializados sob a mesma denominação.

No processo Smanor, o Tribunal considerou que, em princípio, o produto importado podia ser comercializado em França sob a denominação genérica «iogurte», desde que o rótulo do produto inclua a menção «congelado» de modo a informar o consumidor do tratamento a que o produto tinha sido sujeito. No entanto, acrescentou que o elemento característico do produto comercializado como «iogurte» é a presença de bactérias lácteas vivas, em quantidade abundante, e concluiu que a rotulagem podia ser insuficiente se o iogurte importado sob a forma congelada tivesse características substancialmente diferentes das que o consumidor francês espera encontrar quando compra um produto com a denominação genérica «iogurte». O acórdão Smanor deixa ao órgão

jurisdicional nacional a tarefa de apreciar, recorrendo aos elementos de que dispõe, se as diferenças que apresentam os iogurtes ultracongelados, em relação às exigências impostas pela regulamentação nacional relativa aos iogurtes frescos, são de tal modo importantes que justifiquem uma diferença de denominação [39].

No acórdão Deserbais, que proferiu pouco tempo depois, o Tribunal coloca esta hipótese num *obiter dictum* [40], mas rejeita-a a propósito da regulamentação italiana que proibia a comercialização, sob a denominação «Edam», de um queijo cujo teor em matérias gordas era inferior a 40%.

33. Esta derrogação ao princípio do reconhecimento mútuo das denominações genéricas não aparece delimitada com clareza nos acórdãos Smanor e Deserbais. Com efeito, nos mesmos, o Tribunal admitiu que um Estado-Membro pode impedir a venda, sob uma denominação genérica, de um produto importado, comercializado com esta mesma denominação no seu Estado de origem, quando apresente, em relação aos produtos nacionais, diferenças substanciais susceptíveis de induzir o consumidor em erro, mesmo depois de ter sido objecto de uma rotulagem adicional adequada. Ora, o Tribunal não precisou de modo concreto os critérios a ter em conta para determinar se existem ou não diferenças substanciais entre os produtos [41]. No acórdão Smanor, o Tribunal mencionou os hábitos de compra dos consumidores no Estado de destino, as disposições do *Codex Alimentarius* da FAO e da OMS, bem como a regulamentação nacional do Estado de destino, ao passo que, no acórdão Deserbais, referiu-se apenas à composição e ao fabrico dos produtos. Além disso, também não estabeleceu uma hierarquia entre estes diferentes critérios, e é possível que, aplicados a um produto concreto, conduzam a resultados diferentes. Por último, o Tribunal também não indicou em que medida o produto importado e os produtos nacionais vendidos sob a mesma denominação genérica deviam diferir para que se pudesse considerar existir entre eles uma diferença substancial não perceptível pelo consumidor, apesar da presença de uma rotulagem adequada.

34. A Comissão, numa comunicação de 1991 [42], analisa a jurisprudência Smanor e Deserbais e propõe critérios que permitem identificar as «características de um produto» susceptíveis de o tornar inapto para a venda sob uma denominação genérica no Estado de destino. É assim que propõe ter em conta as particularidades essenciais dos produtos legal e lealmente fabricados e comercializados na Comunidade sob esta denominação genérica e desprezar as características conhecidas

39 — Acórdão Smanor (já referido, n.os 19 a 24).

40 — O texto do n.º 13 do acórdão Deserbais, já referido, é o seguinte: «Poder-se-ia suscitar o problema de saber se a mesma regra deve ser aplicada quando um produto apresentado sob uma certa denominação se afasta de tal modo, do ponto de vista da sua composição ou processo de fabrico, dos produtos geralmente conhecidos na Comunidade com essa mesma denominação, que não se possa considerá-lo integrado na mesma categoria.»

41 — V. os comentários de Lister, C.: «The naming of foods: the European Community's rules for non-brand food product names», *European Law Review* 1993, pp. 186 e segs.

42 — Comunicação interpretativa da Comissão relativa às denominações de venda dos géneros alimentícios (JO C 270, p. 2).

unicamente pelos consumidores do país de importação. Este exame deve ser feito caso a caso e assentar não só nas expectativas dos consumidores mas igualmente em elementos objectivos, como as definições contidas no *Codex Alimentarius* da FAO e da OMS, as regulamentações dos Estados-Membros, a composição ou o fabrico dos produtos, bem como as referências contidas em eventuais actos comunitários, nomeadamente na nomenclatura pautal utilizada para a aplicação da pauta aduaneira comum. Segundo a Comissão, apenas uma diferença substancial num destes elementos característicos permitiria ao Estado-Membro de importação impedir que o produto importado fosse comercializado sob a denominação genérica. A Comissão também não define a medida em que os produtos devem ser diferentes para que esta diferença seja julgada essencial e também não estabelece qualquer hierarquia entre os critérios que podem ser utilizados para efectuar esta comparação. Limita-se a citar três exemplos quanto à utilização das denominações genéricas «vinagre», «iogurte» e «caviar».

Por seu turno, o Regulamento n.º 2081/92 dispõe, no seu artigo 3.º, n.º 1, segundo parágrafo, que «entende-se por "denominação que se tornou genérica" o nome de um produto agrícola ou de um género alimentício que, embora diga respeito a um local ou à região onde esse produto agrícola ou género alimentício tenha inicialmente sido produzido ou comercializado, passou a ser o nome comum de um produto ou género alimentício». Nos termos do terceiro parágrafo desta mesma disposição, para determinar se uma designação se tornou genérica, todos os factores devem ser tidos em conta e, nomeadamente, a situação existente no Estado-Membro onde a denominação tem origem e nas zonas de consumo, a situação noutros Estados-Membros e as disposições legislativas nacionais ou comunitárias pertinentes. Em conformidade com o primeiro parágrafo, as denominações que se tornaram genéricas não se podem registar nem beneficiam da protecção comunitária. Por fim, o terceiro parágrafo desta mesma disposição prevê igualmente que a Comissão estabelecerá e publicará no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* uma lista indicativa não exaustiva dos nomes dos produtos agrícolas ou dos géneros alimentícios considerados genéricos.

C — *As denominações geográficas*

35. As denominações geográficas são os nomes utilizados para designar os géneros alimentícios, por referência à sua proveniência, de uma zona geográfica determinada [43]. A origem geográfica do produto pode ser evocada de maneira directa, quando a denominação inclui a referência geográfica («Queso Manchego», «Prosciutto di Parma», «Faba Asturiana» ou «camembert de Normandie»), ou de maneira indirecta,

43 — O acordo sobre os aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados com o comércio, *Os resultados das negociações comerciais multilaterais do Uruguay Round*, Secretariado do GATT, Genebra, 1995, p. 381, fala de indicação geográfica, expressão equivalente à denominação geográfica. O artigo 22.º, n.º 1, deste acordo define as indicações geográficas como sendo: «... as indicações que identifiquem um produto como sendo originário do território de um membro, ou de uma região ou localidade desse território, caso determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuível à sua origem geográfica».

quando a denominação não contém qualquer topónimo («Queso Tetilla», «reblochon», «Grappa», «Ouzo» ou ainda «Cava»). As denominações geográficas apresentam as seguintes características [44]:

— garantem a origem geográfica do produto e, em certa medida, a sua especificidade, no sentido de que garantem que o produto possui certas qualidades e características devidas à localização geográfica da sua proveniência [45];

— constituem igualmente uma prova da qualidade do produto, que, na maioria dos casos, é fabricado segundo condições estritas e precisas [46];

— conferem aos produtos que dela beneficiam uma boa reputação junto dos consumidores, porque a denominação geográfica garante a proveniência concreta, a especificidade e a qualidade especial do produto [47];

— a protecção jurídica das denominações geográficas garante a salvaguarda dos interesses dos produtores em causa contra a concorrência desleal, mas também a protecção dos consumidores contra as indicações susceptíveis de os induzir em erro [48].

Ora, as denominações de venda que contêm topónimos não podem ser sempre consideradas denominações geográficas directas ou indirectas. Com efeito, pode-se imaginar que uma denominação constituída por um topónimo seja uma denominação genérica, ou que nela se tenha tornado com o tempo, e que tenha portanto deixado de ser uma denominação geográfica susceptível de beneficiar de uma protecção jurídica. É o caso, por exemplo, das denominações «água de Colónia», «queijo parmesão» [49], «queijo Edam», «queijo Emmenthal», que se tornaram denominações genéricas.

44 — V., nomeadamente, Beier, F.-K.; 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, n.º 1, p. 1; Jiménez Blanco, P.: *Las denominaciones de origen en el derecho del comercio internacional*, Eurolex, Madrid, 1996, e Salignon, G.: «La jurisprudence et la réglementation communautaires relatives à la protection des appelations d'origine, des dénominations géographiques et des indications de provenance», *Revue du marché unique européen*, 1994, n.º 4, p. 107.

45 — Acórdãos de 20 de Fevereiro de 1975, Comissão/Alemanha, a seguir «acórdão Sekt» (12/74, Recueil, p. 181, n.º 7, Colect., p. 95), e de 7 de Maio de 1997, Pistre e o. (C-321/94, C-322/94, C-323/94 e C-324/94, Colect., p. I-2343, n.ºs 35 e 36). No acórdão Pistre e o., o Tribunal considerou que a denominação «montanha», cuja utilização é regulamentada pelas normas francesas, não era uma denominação geográfica porque tem um carácter geral que ultrapassa as fronteiras nacionais e não designa uma origem geográfica determinada.

46 — Acórdão Sekt (já referido na nota anterior, n.º 9); acórdãos de 12 de Outubro de 1978, Eggers (13/78, Recueil, p. 1935, n.º 16, Colect., p. 661), e de 9 de Junho de 1992, Delhaize e Le Lion (C-47/90, Colect., p. I-3669, n.ºs 22 e 23). Neste último acórdão, o Tribunal considerou que a proibição de engarrafar vinhos «Rioja» fora da região de produção não tinha qualquer incidência na qualidade destes vinhos.

47 — Acórdão de 10 de Novembro de 1992, Exportur (C-3/91, Colect., p. I-5529, n.º 11).

48 — Acórdão Sekt (já referido, n.º 7).

49 — A denominação «Parmigiano Reggiano» consta do anexo do Regulamento (CE) n.º 1107/96 enquanto denominação de *origem protegida em favor da Itália. Nenhuma nota indica* que não é solicitada a protecção do nome parmesão. Considero, todavia, que a denominação «queijo parmesão» se tornou uma denominação genérica.

36. Inspirando-se nas normas internacionais existentes [50], os Estados-Membros distinguem diversos tipos de denominações geográficas nos seus direitos internos, que apresentam diferenças significativas quanto ao grau de protecção conferido a estas denominações.

As disposições de direito interno que asseguram a protecção jurídica das denominações geográficas são as que dizem respeito à propriedade industrial e comercial. Esta protecção jurídica confere o monopólio colectivo da utilização comercial destas denominações geográficas a um grupo determinado de produtores que beneficiam deste direito em razão do local onde se encontram estabelecidos. Esta protecção diferencia-se portanto da que é conferida às marcas, que só podem ser utilizadas pelos seus titulares. Do ponto de vista da livre circulação de mercadorias, a protecção das denominações geográficas nas ordens jurídicas internas dos Estados-Membros cria entraves ao comércio intracomunitário. Estes entraves são medidas de efeito equivalente na acepção do artigo 30.° do Tratado, porque impedem a comercialização de produtos importados sob a denominação geográfica protegida no Estado de importação. Como o Tribunal recordou no acórdão Exportur [51], esta protecção das denominações geográficas é regida pelo princípio da territorialidade, por força do qual estas denominações estão sujeitas ao direito do país de importação, às condições de facto e aos critérios aplicados por este país [52]. As denominações geográficas são protegidas no país de importação, seja qual for o direito aplicável ao produto no seu país de origem, no qual o seu nome pode ser uma denominação genérica, ao passo que é uma denominação geográfica protegida no país de importação.

Segundo a jurisprudência do Tribunal de Justiça, as restrições à livre circulação intracomunitária de mercadorias, resultantes das regras nacionais que protegem denominações geográficas, podem ser justificadas quando tenham por objecto proteger os direitos que constituem o objecto específico das indicações de proveniência e das denominações de origem, que são direitos de propriedade industrial e comercial. O artigo 36.° do Tratado permite aos Estados-Membros tomar medidas de protecção destes direitos, se bem que as mesmas sejam susceptíveis de implicar restrições contrárias ao artigo 30.° [53].

37. Na jurisprudência relativa às denomina-

50 — Os tratados multilaterais mais importantes nesta matéria são os seguintes: Acordo de Lisboa relativo à Protecção das Denominações de Origem e ao seu Registo Internacional, de 31 de Outubro de 1958, revisto em Estocolmo em 14 de Julho de 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 923, n.° 13172, p. 205 (v. D. R. n.° 240, I série, de 17.10.1990); a Convenção de Paris para a Protecção da Propriedade Industrial, de 20 de Março de 1883, revista em Estocolmo em 14 de Julho de 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 828, n.° 11851, p. 305 [v. D. G. n.° 18 (sup), I série, de 22.01.1975]; o Acordo de Madrid relativo à Repressão das Falsas Indicações de Proveniência nas Mercadorias, de 14 de Abril de 1891, revisto em Estocolmo em 14 de Julho de 1967, *Recueil des traités des Nations unies*, vol. 828, n.° 11848, p. 163 (v. D. G. n.° 143, I série, de 2.7.1949); e o Acordo sobre os aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados com o comércio (já referido na nota 43).

51 — Acórdão Exportur (já referido, n.° 12).

52 — V. comentários de Fuentes Núñez, L. A.: «La protección de las denominaciones de origen en el derecho comunitario», *Boletín de la Gaceta Jurídica de la CE y de la Competencia*, B-101, Fevereiro/Março 1995, p. 31.

53 — Acórdão Exportur (já referido, n.° 25).

gue entre as denominações de origem e as indicações de proveniência.

Quanto às *denominações de origem*, o Tribunal declarou que as mesmas garantem, «além da proveniência geográfica do produto, o facto da mercadoria ter sido fabricada de acordo com normas de qualidade e de fabrico aprovadas por um acto da autoridade pública e por esta controlada, e, portanto, a existência de determinadas características próprias... as denominações de origem são protegidas por regras especiais estabelecidas nas disposições legislativas ou regulamentares que as instituem. Tais regras excluem geralmente o uso de termos como "género", "tipo" ou "maneira" e impedem, durante todo o período de vigência do regime instituído, a transformação dessas denominações em designações genéricas» [54].

A propósito das *indicações de proveniência*, o Tribunal declarou, no mesmo acórdão Exportur, que elas «... se destinam a informar o consumidor de que o produto sobre o qual são apostas provém de um lugar, de uma região ou de um país determinado. Esta proveniência geográfica pode estar associada a uma maior ou menor reputação... As indicações de proveniência são protegidas através das normas que reprimem a publicidade enganosa e até a exploração abusiva da reputação de outrem» [55]. No acórdão Exportur, o Tribunal desviou-se portanto da jurisprudência Sekt, uma vez que admitiu que as indicações de proveniência são utilizadas não só para designar produtos relativamente aos quais se pode demonstrar que devem o seu sabor especial ou certas qualidades e características ao local onde foram produzidos, mas igualmente para designar produtos que, sem preencher esta condição, podem gozar de uma grande reputação junto dos consumidores e constituir, para os produtores estabelecidos nos locais por elas designados, um meio fundamental de obtenção de clientela [56]. As indicações de proveniência são o tipo de denominação geográfica mais próximo das denominações genéricas, porque não é indispensável que a origem do produto lhe confira características específicas e porque as exigências de qualidade e de reputação são menos estritas visto não ser necessário existir um organismo de controlo. Na sua jurisprudência, o Tribunal examinou assim as indicações de proveniência indirectas «Sekt»/«Weinbrand» [57] e «Bocksbeutel» [58], bem como as indicações de proveniência directas «Turrón de Alicante» e «Turrón de Jijona» [59].

38. No domínio do direito comunitário, o legislador adoptou recentemente um certo número de disposições destinadas a proteger as denominações geográficas. Criou assim uma regulamentação específica para os vinhos e as bebidas espirituosas, que aqui não nos interessam, bem como uma regulamentação geral sobre a utilização das denominações geográficas para os produtos agrícolas e os géneros alimentícios. Trata-se do

54 — Acórdãos Exportur (já referido, n.° 11) e Delhaize e Le Lion (já referido, n.os 17 e 18).

55 — Acórdão Exportur (já referido, n.° 11).

56 — *Ibidem*, n.os 27 e 28.

57 — Acórdão Sekt (já referido, n.os 3 e 4).

58 — Acórdãos de 13 de Março de 1984, Prantl (16/83, Recueil, p. 1299, n.° 25), e Exportur (já referido, n.° 34).

59 — Acórdão Exportur, já referido.

Regulamento n.º 2081/92, que foi desenvolvido pelo Regulamento (CEE) n.º 2037/93 [60]. O Regulamento n.º 2081/92 instituiu um regime comunitário de denominações geográficas que permite a protecção das mesmas no território de todos os Estados-Membros, a fim de reduzir os problemas da livre circulação de mercadorias resultantes da coexistência de diversos regimes nacionais de protecção.

39. Este regulamento institui um regime de protecção comunitária para certos produtos agrícolas e géneros alimentícios relativamente aos quais exista um nexo entre as características do produto ou do género e a sua origem geográfica. Para o efeito, utiliza dois níveis diferentes de referências geográficas, a saber, as indicações geográficas protegidas (a seguir «IGP») e as denominações de origem protegida (a seguir «DOP») [61].

40. O artigo 2.º, n.º 2, do Regulamento n.º 2081/92 dispõe que, para efeitos da sua aplicação, entende-se por:

«a) Denominação de origem, o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício:

— originário dessa região, desse local determinado ou desse país e

— cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada;

b) Indicação geográfica, o nome de uma região, de um local determinado, ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício:

— originário dessa região, desse local determinado ou desse país

60 — Regulamento da Comissão, de 27 de Julho de 1993, que estabelece normas de execução do Regulamento n.º 2081/92 do Conselho (JO L 185, p. 5).

61 — V. nono e décimo considerandos do Regulamento n.º 2081/92.

e

— cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.»

Nos termos do n.º 3 deste mesmo artigo, «São igualmente consideradas denominações de origem certas denominações tradicionais, geográficas ou não, que designem um produto agrícola ou um género alimentício originário de uma região ou local determinado e que satisfaça as condições previstas na alínea a), segundo travessão, do n.º 2.»

41. Como se pode ver, o conceito de denominação de origem é muito semelhante ao que o Tribunal definiu na sua jurisprudência. Em contrapartida, o Regulamento n.º 2081/92 identifica um novo tipo de denominações, ou seja, as indicações geográficas, que não aparecia na jurisprudência do Tribunal, a qual se referia às indicações de proveniência. O regulamento define as indicações geográficas de modo semelhante às denominações de origem, mas sujeitando-as a condições mais estritas. No caso das denominações de origem, as condições de qualidade, de especificidade e de reputação eram cumulativas, ao passo que, no caso das indicações geográficas, não o são. São consideradas indicações geográficas, por exemplo, «Espárrago de Navarra», «Sobrasada de Mallorca» ou «Scottish Beef».

42. O registo dos produtos agrícolas ou dos géneros alimentícios segundo o procedimento previsto por este Regulamento n.º 2081/92 tem importantes consequências. Em primeiro lugar, o artigo 8.º dispõe que as menções «DOP», «IGP» ou as menções tradicionais nacionais equivalentes deverão constar apenas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios devidamente registados segundo este procedimento. Em segundo lugar, o artigo 13.º, n.º 1, protege as denominações registadas contra qualquer utilização comercial directa ou indirecta de uma denominação registada para produtos não abrangidos pelo registo; contra qualquer usurpação, imitação ou evocação; contra qualquer indicação falsa ou falaciosa quanto à proveniência, origem, natureza ou às qualidades essenciais do produto que conste do acondicionamento ou da embalagem, da publicidade ou dos documentos relativos aos produtos em causa; e contra qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira origem do produto. Em terceiro lugar, o artigo 13.º, n.º 3, do regulamento dispõe que as denominações protegidas não podem tornar-se genéricas. Por fim, o artigo 14.º dispõe que o registo de marcas relativas aos produtos abrangidos pelas denominações protegidas será recusado quando correspondam a uma das situações referidas no artigo 13.º

43. Os artigos 4.° a 11.° do Regulamento n.° 2081/92 enunciam as regras que regulam o procedimento que deve ser seguido para obter o registo de uma DOP ou de uma IGP. Os agrupamentos ou as pessoas singulares ou colectivas dirigirão os pedidos de registo ao Estado-Membro onde se situa a área geográfica em causa e respeitarão um caderno de especificações, que conterá uma descrição minuciosa de todas as características do produto em conformidade com o artigo 4.°, n.° 2. Se o pedido satisfizer todas as exigências regulamentares, o Estado-Membro transmiti-lo-á à Comissão, que verificará, no prazo de seis meses, mediante um exame formal, se o pedido inclui todos os elementos previstos no n.° 4. Se, após este exame, a Comissão concluir que a denominação reúne as condições para ser protegida, publicará um aviso com todos os dados do pedido no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*. Se não for notificada à Comissão qualquer oposição por um Estado-Membro ou por uma pessoa singular ou colectiva interessada, a Comissão fará inscrever a DOP ou a IGP no «Registo das Denominações de Origem e das Indicações Geográficas Protegidas». Publicará em seguida, no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, as denominações inscritas no registo e as alterações nele feitas.

O artigo 17.°, n.° 1, do Regulamento n.° 2081/92 previa um procedimento de registo das denominações geográficas já em vigor nos Estados-Membros. Nos termos desta disposição, os Estados-Membros podiam comunicar à Comissão, no prazo de seis meses a partir da entrada em vigor do regulamento, as denominações legalmente protegidas ou consagradas pelo uso, cujo registo pretendiam obter. O n.° 2 desta disposição excluía expressamente a inscrição das denominações genéricas no registo.

44. A Comissão desencadeou o procedimento previsto no artigo 17.° para permitir o registo das denominações existentes. Após exame dos pedidos que lhe tinham sido dirigidos, aceitou registar as DOP e as IGP, cuja lista consta dos anexos dos Regulamentos (CE) n.os 1107/96 [62], 1263/96 [63] e 123/97 [64].

Na secção «Queijos» do anexo do Regulamento n.° 1107/96, a denominação «feta» é reconhecida como uma DOP em favor da Grécia. Este reconhecimento implica que, no termo do período transitório previsto no artigo 13.°, n.° 2, do Regulamento n.° 2081/92 e em relação a toda a Comunidade Europeia, o queijo com a denominação «feta» só pode ser produzido no território da Grécia e em conformidade com a regulamentação grega. Este período transitório era de cinco anos e terminou em 25 de Julho de 1997, mas foi prorrogado pelo Regulamento (CE) n.° 535/97 [65], nos termos do qual o período de cinco anos começaria a correr a

62 — Regulamento da Comissão, de 12 de Junho de 1996, relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.° do Regulamento (CEE) n.° 2081/92 do Conselho (JO L 148, p. 1).

63 — Regulamento da Comissão, de 1 de Julho de 1996, que completa o anexo ao Regulamento n.° 1107/96 (JO L 163, p. 19).

64 — Regulamento da Comissão, de 23 de Janeiro de 1997, que completa o anexo ao Regulamento n.° 1107/96 (JO L 22, p. 19).

65 — Regulamento do Conselho, de 17 de Março de 1997, que altera o Regulamento n.° 2081/92 (JO L 83, p. 3).

partir da data do registo das denominações, a fim de permitir a reconversão dos produtores afectados por esta regulamentação.

V — Análise das questões prejudiciais

Três Estados-Membros produtores de feta interpuseram recurso de anulação do Regulamento n.° 1107/96. Concretamente, trata-se dos processos C-289/96, Dinamarca/Comissão, C-293/96, Alemanha/Comissão, e C-299/96, França/Comissão, actualmente pendentes no Tribunal de Justiça. Por seu turno, empresas produtoras de feta em França, na Alemanha e na Dinamarca interpuseram três recursos similares contra este regulamento no Tribunal de Primeira Instância (T-139/96, T-140/96 e T-141/96). Por três despachos datados de 20 de Fevereiro de 1997, o Tribunal de Primeira Instância declinou a sua competência em favor do Tribunal de Justiça.

45. Nas três questões prejudiciais submetidas, o Conselho de Estado interroga-se sobre a compatibilidade da regulamentação grega relativa ao feta com os artigos 30.° e 36.° do Tratado. A primeira questão, de carácter abstracto, diz respeito à compatibilidade com estas disposições comunitárias de uma regulamentação nacional que proíbe comercializar, sob uma determinada denominação, um produto diferente dos produtos geralmente vendidos na Comunidade sob esta mesma denominação. A segunda questão pretende esclarecer se, para determinar os produtos que podem ser vendidos na Comunidade sob uma dada denominação, é necessário ter em conta os consumidores de todos os Estados-Membros, dos do Estado de importação ou dos do Estado de origem. A terceira questão diz respeito às diferenças que existem entre o feta dinamarquês e o feta grego, e à eventual preponderância a atribuir à opinião dos consumidores gregos para apreciar estas diferenças, atendendo às características da produção e do consumo de feta na Comunidade.

O objecto de todos estes recursos é diferente do das questões prejudiciais que foram colocadas ao Tribunal no presente processo. Pode-se com efeito imaginar que a denominação «feta» não preenche as condições a que o Regulamento n.° 2081/92 sujeita a concessão de uma DOP a nível comunitário, mas que satisfaz os critérios estabelecidos pela jurisprudência comunitária em matéria de denominações geográficas, sendo, assim, justificada com base no artigo 36.° do Tratado.

46. A necessidade de dar uma resposta útil para a resolução do litígio principal, torna aconselhável uma reformulação das questões. Em minha opinião, as questões prejudiciais do Conselho de Estado destinam-se essencialmente a que o Tribunal esclareça se uma regulamentação nacional que proíbe comercializar num Estado-Membro, sob a denominação de venda «feta», um queijo legalmente

produzido e comercializado noutro Estado-Membro, sob esta mesma denominação, é uma medida de efeito equivalente incompatível com os artigos 30.° e 36.° do Tratado.

A fim de responder a esta questão, é necessário, em primeiro lugar, determinar se uma regulamentação nacional deste teor é uma medida de efeito equivalente proibida pelo artigo 30.° do Tratado. Em caso afirmativo, dever-se-á em seguida verificar se esta medida é justificada pela protecção de um interesse geral reconhecido pelo direito comunitário e se é, por este facto, com ele compatível, apesar de criar um obstáculo ao comércio intracomunitário.

A — *A aplicação do artigo 30.° do Tratado*

47. Na altura em que surgiu o presente litígio, o direito comunitário não dispunha ainda de qualquer regulamentação comum ou harmonizada em matéria de fabrico e de comercialização de feta. A Directiva 79/112 visa unicamente a rotulagem e a apresentação dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final e o Regulamento (CEE) n.° 1898/87 (JO L 182, p. 36) reserva a denominação «queijo» para os produtos lácteos, remetendo, no essencial, para as regulamentações nacionais. Por esta razão, cada Estado-Membro continuava a ser competente para regulamentar o fabrico e a venda do feta no seu território [66].

Foi posteriormente à ocorrência dos factos na origem do processo principal que esta situação foi alterada pelos Regulamentos n.os 2081/92 e 1107/96, que concederam à Grécia o estatuto de DOP para o feta. Este novo estatuto implica que, a partir da entrada em vigor destes dois regulamentos, o feta já só poderá ser produzido no território da Comunidade em certas regiões determinadas da República Helénica e só o poderá ser no respeito da sua regulamentação nacional.

48. No entanto, embora os Estados-Membros possam regulamentar a produção e a comercialização de feta, só podem exercer esta competência dentro dos limites traçados pelas regras do Tratado relativas à livre circulação de mercadorias e, em especial, pelo seu artigo 30.°, que proíbe as medidas de efeito equivalente a restrições quantitativas à importação. Segundo a célebre fórmula consagrada pelo Tribunal no acórdão Dassonville, qualquer regulamentação comercial dos

66 — No acórdão de 7 de Fevereiro de 1984, Jongeneel Kaas e o. (237/83, Recueil, p. 483), o Tribunal declarou, no n.° 13, que, na ausência de regras comunitárias sobre a qualidade dos queijos, os Estados-Membros conservam o poder de impor tais regras aos produtores de queijos estabelecidos no seu território. Este poder abrange não só as regras consideradas necessárias à protecção do consumidor ou da saúde pública mas também as regras que o Estado-Membro deseje promulgar a fim de promover a qualidade da produção nacional. No entanto, tais regras não podem criar discriminações em detrimento dos produtos importados nem entravar a importação de produtos provenientes de outros Estados-Membros.

Estados-Membros susceptível de entravar directa ou indirectamente, actual ou potencialmente, o comércio intracomunitário deve ser considerada uma medida de efeito equivalente a restrições quantitativas [67].

No que se refere às medidas aplicáveis indistintamente aos produtos nacionais e aos produtos importados, o Tribunal delimitou o alcance do conceito de medidas de efeito equivalente no acórdão Keck e Mithouard [68]. Nesta jurisprudência, o Tribunal faz uma distinção entre as regras relativas às características dos produtos e as regras que respeitam às suas modalidades de venda para determinar as medidas indistintamente aplicáveis que produzem um efeito restritivo capaz de as tornar medidas de efeito equivalente. Quanto às medidas sobre as características dos produtos, o Tribunal confirmou a jurisprudência iniciada no acórdão Cassis de Dijon [69] e declarou que constituem medidas de efeito equivalente, proibidas pelo artigo 30.°, os obstáculos à livre circulação de mercadorias resultantes, na falta de harmonização das legislações, da aplicação a mercadorias provenientes de outros Estados-Membros, onde são legalmente fabricadas e comercializadas, de regras relativas às condições a que estas mercadorias devem obedecer (como as relativas à sua designação, forma, dimensões, peso, composição, apresentação, rotulagem ou acondicionamento), mesmo que essas regras sejam indistintamente aplicáveis a todos os produtos, desde que essa aplicação não possa ser justificada por objectivos de interesse geral susceptíveis de primar sobre as exigências da livre circulação de mercadorias [70].

Por fim, o Tribunal declarou que as medidas indistintamente aplicáveis respeitantes às características dos produtos são medidas de efeito equivalente incompatíveis com o artigo 30.° do Tratado, quando não sejam justificadas pela protecção de um objectivo de interesse geral previsto pelo artigo 36.° ou quando não sejam consideradas uma exigência imperiosa pela jurisprudência comunitária [71].

O acórdão Keck e Mithouard não teve qualquer incidência na jurisprudência do Tribunal de Justiça relativa às medidas discriminatórias que se aplicam diferentemente às mercadorias nacionais e às mercadorias importadas, que são sempre consideradas medidas de efeito equivalente a restrições quantitativas [72].

49. A regulamentação impugnada no processo principal diz respeito às características

67 — Acórdão de 11 de Julho de 1974, Dassonville (8/74, Recueil, p. 837, n.° 5, Colect., p. 423).

68 — Acórdão de 24 de Novembro de 1993, Keck e Mithouard (C-267/91 e C-268/91, Colect., p. I-6097).

69 — Acórdão já referido.

70 — Acórdão Keck e Mithouard (já referido, n.° 15).

71 — Esta interpretação foi confirmada nos acórdãos que o Tribunal proferiu depois do acórdão Keck e Mithouard, a propósito de medidas relativas às características dos produtos. V., nomeadamente, acórdãos de 2 de Fevereiro de 1994, Verband Sozialer Wettbewerb (C-315/92, Colect., p. I-317); de 1 de Junho de 1994, Comissão/Alemanha (C-317/92, Colect., p. I-2039); Van der Veldt (já referido na nota 36); e de 6 de Julho de 1995, Mars (C-470/93, Colect., p. I-1923).

72 — V., nomeadamente, acórdãos de 12 de Outubro de 1978, Eggers (13/78, Recueil, p. 1935, n.° 25, Colect., p. 661), e Pistre e o. (já referido, n.° 49).

do queijo feta, uma vez que regula a sua composição, o seu modo de fabrico e a sua região de produção. A aplicação destas regras exerce manifestamente um efeito restritivo no comércio intracomunitário deste produto, dado que impede a comercialização na Grécia, sob a denominação de venda «feta», do queijo legalmente produzido e comercializado, sob esta denominação, noutros Estados-Membros.

A regulamentação grega mantém o seu efeito restritivo sobre a livre circulação de mercadorias, se bem que permita comercializar na Grécia, mas sob uma outra denominação, o feta produzido noutros Estados-Membros com leite de vaca e segundo o processo de ultrafiltração, como é o caso na Dinamarca. A denominação «Queijo branco, em salmoura, de leite de vaca pasteurizado, da Dinamarca», que as autoridades helénicas propuseram utilizar para que o feta importado da Dinamarca, que está aqui em causa, pudesse ser comercializado no seu território, é uma denominação de venda que os consumidores gregos não conhecem e não podem portanto apreciar. A utilização desta denominação reduziria, portanto, praticamente a zero, as possibilidades de comercializar o queijo dinamarquês em causa no mercado grego. A jurisprudência do Tribunal de Justiça estabelece claramente que as medidas nacionais que obrigam a modificar a denominação de venda de um produto importado e impõem uma denominação desconhecida ou menos apreciada dos consumidores [73] tornam a sua comercialização mais difícil e, por conseguinte, entravam o comércio entre os Estados-Membros [74]. É por esta razão que considero que uma regulamentação como a aqui em causa é uma medida de efeito equivalente a uma restrição quantitativa, na acepção do artigo 30.° do Tratado.

B — *A justificação da medida*

50. Uma regulamentação reconhecida como uma medida de efeito equivalente só pode ser admitida, tendo em conta o Tratado e o artigo 30.° em especial, se se destinar a satisfazer exigências imperiosas atinentes, nomeadamente, à protecção dos consumidores ou à lealdade das transacções comerciais, ou se for justificada por uma das razões de interesse geral enumeradas no artigo 36.° do Tratado, como é o caso da protecção da propriedade industrial e comercial [75]. Além disso, é necessário que a regulamentação seja proporcionada ao objectivo prosseguido, exigência que impõe ao Estado-Membro escolher, entre todas as medidas possíveis, a que seja menos restritiva do comércio intracomunitário.

51. As razões de interesse geral susceptíveis de justificar a regulamentação aqui contes-

73 — V. acórdão Smanor (já referido, n.os 12 a 14). No mesmo, o Tribunal considerou como medida de efeito equivalente uma regulamentação segundo a qual as autoridades francesas só autorizavam a comercialização de um produto importado com a denominação «leite fermentado ultracongelado» em vez de «iogurte congelado».

74 — Acórdãos de 16 de Dezembro de 1980, Fietje (27/80, Recueil, p. 3839); Sekt, já referido; Miro, já referido; e Exportur, já referido.

75 — Acórdão Nespoli e Crippa (já referido, n.° 14).

tada variam consoante a denominação «feta» seja reconhecida como uma denominação genérica ou como uma denominação geográfica. No primeiro caso, é a protecção dos consumidores e a da lealdade das transacções comerciais que entram em linha de conta, ao passo que, se a denominação «feta» for considerada uma denominação geográfica, seria a protecção da propriedade industrial e comercial a razão de interesse geral susceptível de justificar a protecção da denominação «feta». Estas três razões foram invocadas e discutidas nas observações escritas apresentadas pelas empresas recorrentes no processo principal, pela Comissão e pelos Estados-Membros intervenientes (a República Helénica, o Reino da Dinamarca, a República Federal da Alemanha, a República da Finlândia e a República da Áustria).

1. *A protecção dos consumidores e da lealdade das transacções comerciais*

a) Argumentação principal

52. O Tribunal considerou várias vezes na sua jurisprudência que a protecção dos consumidores e a da lealdade das transacções comerciais constituíam exigências imperiosas susceptíveis de justificar uma regulamentação nacional no entanto reconhecida como uma medida de efeito equivalente. As exigências imperiosas só podem no entanto ser invocadas para justificar medidas indistintamente aplicáveis aos produtos nacionais e aos produtos importados de outros Estados-Membros [76].

53. A regulamentação grega aqui contestada permite comercializar unicamente o feta fabricado com leite de ovelha e/ou de cabra obtido em determinadas regiões gregas: Macedónia, Trácia, Epiro, Tessália, Grécia central, Peloponeso e nomo de Lesbos. O seu carácter discriminatório é, portanto, manifesto, já que reserva a utilização da denominação de venda «feta» para os queijos fabricados numa parte determinada do território nacional com matérias-primas nacionais provenientes destas regiões.

Estes elementos implicam que a regulamentação controvertida impeça igualmente de comercializar na Grécia, sob a denominação «feta», queijo fabricado com a mesma matéria-prima (leite de ovelha e/ou de cabra) e segundo o mesmo processo (ou seja, por escorrimento natural) em qualquer outro Estado-Membro ou numa região da Grécia diferente das que são limitativamente enunciadas na lei. É assim que o feta fabricado com leite de ovelha na Córsega ou no Maciço

76 — Segundo a jurisprudência reiterada do Tribunal, uma regulamentação nacional de natureza discriminatória só pode ser justificada, eventualmente, por uma das razões enumeradas no artigo 36.° do Tratado. V., nomeadamente, acórdãos de 17 de Junho de 1981, Comissão/Irlanda (113/80, Recueil, p. 1625, n.os 8 e 11), e Pistre e o. (já referido, n.° 52).

Central francês não pode ser comercializado, sob a denominação «feta», na Grécia, se bem que este produto seja similar ao feta grego tradicional.

54. Tendo a regulamentação controvertida natureza claramente discriminatória, pois reserva a utilização da denominação «feta» exclusivamente para os queijos produzidos em certas regiões da Grécia, não é justificada pela protecção dos consumidores nem pela protecção da lealdade das transacções comerciais, que, segundo a jurisprudência do Tribunal de Justiça, são exigências imperativas que só podem ser invocadas em benefício de medidas indistintamente aplicáveis a mercadorias nacionais e a mercadorias importadas.

b) Considerações subsidiárias

55. A argumentação precedente afasta totalmente a possibilidade de invocar a protecção dos consumidores e da lealdade das transacções comerciais para justificar uma regulamentação como a *sub judice,* não sendo necessária qualquer análise adicional. No entanto, os termos em que o órgão jurisdicional de reenvio formulou as suas questões, bem como as observações escritas apresentadas levam-me a pensar que é desejável examinar a hipótese seguinte: se a regulamentação nacional não limitasse a utilização da denominação «feta» aos queijos produzidos em certas regiões da Grécia, mas exigisse unicamente que, para poder ser denominado «feta», o queijo preenchesse certas condições de composição e de fabrico, poderia a mesma ser justificada pela protecção dos consumidores ou pela protecção da lealdade das transacções comerciais? Se fosse esse o caso, a denominação «feta» seria manifestamente uma denominação genérica.

56. Partindo desta hipótese, a Comissão, o Governo austríaco e, em certa medida, o Governo helénico afirmam que existem diferenças substanciais entre o feta fabricado na Grécia e o produzido noutros Estados-Membros, como a Dinamarca. No que respeita à matéria-prima, é leite de vaca que é utilizado para produzir feta na Dinamarca e noutros Estados-Membros, ao passo que, na Grécia, é leite de ovelha ou uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra que é utilizada. Quanto ao modo de fabrico, é o método tradicional de escorrimento natural que é utilizado na Grécia, ao passo que, na Dinamarca e nos outros Estados-Membros, é o processo moderno da ultrafiltração.

Tendo em conta estas diferenças substanciais entre um e outro queijo, estas partes consideraram que as autoridades do Estado-Membro de importação, a Grécia, podiam impedir que queijo legalmente produzido e comercializado, sob a denominação «feta», noutro Estado-Membro (a Dinamarca) fosse comercializado no seu território sob esta mesma denominação, destinando-se tal

restrição a proteger os consumidores contra o risco de confusão e a proteger a lealdade das transacções comerciais. Em apoio do seu ponto de vista, estas partes invocaram os acórdãos Deserbais e Smanor.

57. Em minha opinião estes argumentos devem ser rejeitados.

58. Numa jurisprudência abundante, o Tribunal aplicou reiteradamente o critério do reconhecimento mútuo dos produtos legalmente produzidos e comercializados sob uma mesma denominação genérica nos diferentes Estados-Membros quando as características das variedades nacionais eram devidamente mencionadas no rótulo ou na embalagem da mercadoria. A rotulagem adequada permite proteger os consumidores e a lealdade das transacções comerciais, sem que seja necessário utilizar meios mais restritivos do comércio intracomunitário como a proibição de importação ou a obrigação de comercializar a mercadoria importada sob uma denominação desconhecida [77].

59. No acórdão Smanor e num *obiter dictum* do acórdão Deserbais, o Tribunal admitiu no entanto que, se o produto importado for substancialmente diferente dos que são comercializados sob a mesma denominação no Estado-Membro de destino, este pode subordinar a sua comercialização à utilização de uma denominação distinta [78]. Em nenhum destes dois acórdãos, foram delimitados com clareza os critérios que permitam determinar a existência de uma diferença substancial entre dois produtos comercializados sob a mesma denominação genérica em diferentes Estados-Membros. O acórdão Smanor menciona as expectativas do consumidor do Estado de destino, as disposições do *Codex Alimentarius* da FAO e da OMS e a regulamentação em vigor no Estado de destino, ao passo que o acórdão Deserbais se refere à composição e ao fabrico dos produtos.

Considero que esta jurisprudência tem carácter marginal e que se for considerado conveniente mantê-la, a mesma deve aplicar-se restritivamente. Para o efeito, cabe precisar os critérios que permitem determinar a existência de uma diferença substancial entre produtos vendidos sob a mesma denominação genérica em vários Estados-Membros. Para tal, os acórdãos Smanor e Deserbais podem ser completados tendo em conta a comunicação interpretativa da Comissão e as referências do Regulamento n.° 2081/92 às denominações que se tornaram genéricas.

77 — V. n.os 29 a 34, *supra*.

78 — Posteriormente, só se encontra uma breve referência a esta questão no n.° 3 das conclusões do advogado-geral W. Van Gerven no processo Nespoli e Crippa, já referido. Na nota 5 das suas conclusões, W. Van Gerven distingue, por um lado, a medida analisada no referido processo e que dizia respeito à utilização da denominação genérica «queijo», e, por outro, as situações em que a denominação utilizada pressupõe, necessariamente, a existência de um ingrediente ou de um modo de produção típicos e o produto não satisfaz estas condições, e menciona a utilização da denominação «feta», por a mesma ter sido evocada na audiência.

60. Em conformidade com os raciocínios anteriores, para determinar se o feta grego e o feta dinamarquês são produtos similares ou se existem diferenças substanciais entre eles, é necessário, para a aplicação da jurisprudência Smanor e Deserbais, ter em conta os seguintes critérios:

— Composição e modo de fabrico

61. O feta grego é fabricado com leite de ovelha ou com uma mistura de leite de ovelha e de cabra, que são os tipos de leite mais comuns na Grécia. A matéria-prima utilizada na Dinamarca para fabricar feta é também leite, mas de vaca, que é o leite mais vulgarmente produzido neste país.

Como foi sublinhado pelo Governo helénico e pelas empresas Canadane e Afoi Kouri nas respectivas observações, o leite de ovelha e o leite de cabra, que são muito semelhantes, têm características químicas e organolépticas diferentes das do leite de vaca. Estas diferenças repercutem-se no queijo feta da seguinte forma:

— a cor do feta de leite de ovelha é um branco puro, ao passo que a de leite de vaca é de um branco amarelado, que só pode ser transformado em branco puro através da utilização de substâncias químicas;

— o feta de leite de ovelha tem um sabor gorduroso, salgado e ligeiramente ácido com um forte aroma, ao passo que o de leite de vaca tem menos aroma e um sabor mais doce;

— o feta de leite de vaca tem menos buracos que o feta de leite de ovelha, porque a salmoura não tem o mesmo efeito em ambos.

62. No que diz respeito ao processo de fabrico, o feta dinamarquês é fabricado segundo o processo industrial da ultrafiltração, ao passo que o feta grego é fabricado segundo o processo clássico do escorrimento natural sem pressão. A ultrafiltração permite uma maturação mais rápida do feta, já que o soro do leite é eliminado antes da formação do requeijão por coagulação. De qualquer modo, não parece que a ultrafiltração tenha no feta um impacte muito diferente do que resulta do escorrimento natural, salvo que as proteínas do soro permanecem no queijo.

— As normas internacionais

63. Em 1988, no quadro dos trabalhos de elaboração do *Codex Alimentarius* da FAO e da OMS, a República Helénica solicitou a adopção de uma norma técnica para o feta, que permitisse apenas o seu fabrico a partir de leite de ovelha e de cabra. Foi então realizado um estudo. O mesmo revelou que, na maioria dos países produtores, o feta era fabricado com leite de vaca e que, nos países onde o feta era predominantemente de leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra, existia igualmente uma produção de feta à base de leite de vaca. Num contexto tão heterogéneo, o pedido apresentado pela República Helénica foi rejeitado [79].

— Regulamentação e expectativas dos consumidores do país de importação

64. A partir de 1987, o Governo helénico adoptou uma regulamentação restritiva a respeito do queijo feta, que só permite a comercialização deste tipo de queijo se o mesmo tiver sido fabricado com leite de ovelha ou com uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra e se tiver sido fabricado segundo o método de escorrimento natural sem pressão. Esta regulamentação destina-se a proteger o modo tradicional grego de produção de feta, porque, antes da sua adopção, o feta à base de leite de vaca podia igualmente ser comercializado na Grécia. Por conseguinte, o consumidor grego identifica normalmente o queijo feta com o queijo tradicionalmente produzido com leite de ovelha e/ou de cabra mediante escorrimento natural sem pressão.

— Regulamentações e expectativas dos consumidores dos demais Estados-Membros

65. A República Helénica é o único Estado-Membro da Comunidade que tem uma regulamentação nacional restritiva quanto à elaboração e à comercialização de feta. Existem normas relativas a este tipo de queijo na Dinamarca, na Alemanha e nos Países Baixos, que permitem a produção de feta a partir de leite de vaca, de leite de ovelha ou de leite de cabra, ou ainda a partir de uma mistura destes dois últimos, e que permitem tanto a ultrafiltração como o escorrimento natural, normas estas que não criaram entraves à comercialização de feta produzido noutros Estados-Membros. A França obriga apenas o produtor a indicar que tipo de leite utilizou para o fabrico de feta. Nos restantes Estados-Membros, não existe qualquer tipo de legislação específica e pode ser comercializado sem restrições o feta produzido à base de um ou de outro tipo de leite. Deste

79 — V. relatório adoptado durante a XXII.ª sessão do Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products, realizada em Roma, de 5 a 9 de Novembro de 1990.

modo, os consumidores de todos os Estados-Membros da CE, salvo a Grécia, consideram queijo feta o elaborado com leite de vaca ou com leite de ovelha e/ou de cabra.

— Referências ao feta nos actos normativos comunitários

66. A partir de 1975, a Comunidade Europeia começou a conceder restituições à exportação de queijo feta para países terceiros, sem fazer qualquer distinção em função do tipo de leite utilizado no seu fabrico. Depois da adesão da Grécia, a nomenclatura dos produtos agrícolas para as restituições à exportação distingue diferentes tipos de feta em função do leite que foi utilizado no seu fabrico [80]. Se bem que institua direitos aduaneiros idênticos para as duas variedades, a nomenclatura da pauta aduaneira comum distingue entre o feta fabricado com leite de ovelha ou de búfala e os outros tipos de feta [81].

67. A aplicação da maior parte dos critérios apreciados leva a concluir que não existe uma diferença substancial entre o feta de leite de ovelha e/ou de cabra e o de leite de vaca. Com efeito, a situação normativa internacional, as referências constantes de actos normativos comunitários e as regulamentações internas de todos os Estados-Membros, com excepção da Grécia, bem como as expectativas dos consumidores de todos estes Estados indicam claramente que o queijo feta se pode fabricar com leite de ovelha, leite de cabra ou leite de vaca, sem que tal implique a existência, entre as diversas variedades de feta, de diferenças de tal modo importantes que não possam ser dadas a conhecer aos consumidores através de uma rotulagem adequada.

A Comissão defende que a ideia grega do feta é a mais conhecida dos consumidores da Comunidade. Deste modo, considera compatível com o princípio da proporcionalidade que as autoridades helénicas impeçam a comercialização, no seu território, sob a denominação «feta», de um queijo que é comercializado sob esta mesma denominação noutros Estados-Membros, mas que difere substancialmente do feta grego porque é fabricado com leite de vaca e segundo o processo da ultrafiltração. Esta tese da Comissão contradiz a jurisprudência reiterada do Tribunal de Justiça, de acordo com a qual as ideias dos consumidores podem variar de um Estado-Membro para outro e são igualmente susceptíveis de evoluir com o decorrer do tempo no interior de um mesmo Estado-Membro, sendo, aliás, a instituição do mercado comum um dos factores que podem

80 — Regulamento (CEE) n.º 3846/87 da Comissão, de 17 de Dezembro de 1987, que estabelece a nomenclatura dos produtos agrícolas para as restituições à exportação (JO L 366, p. 1).

81 — Regulamento (CE) n.º 3009/95 da Comissão, de 22 de Dezembro de 1995, que altera o Anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum (JO L 319, p. 1). A nomenclatura refere-se ao feta nos seguintes termos:
«Feta:
0406 90 31 — De ovelha ou búfala em recipientes com salmoura ou noutros de pele de ovelha ou de cabra...
0406 90 33 — Outros...»

contribuir para tal. Por esta razão, o Tribunal acrescentou que «a legislação de um Estado-Membro não pode "servir para cristalizar certos hábitos de consumo e para estabilizar uma vantagem adquirida pelas indústrias nacionais que se dedicam a satisfazê-los"» [82].

68. A regulamentação em litígio no processo principal reserva a utilização da denominação «feta» para o queijo fabricado segundo a regulamentação em vigor no Estado-Membro de importação. Em conformidade com a jurisprudência do Tribunal, a protecção dos consumidores contra o risco de confusão e a protecção da lealdade das transacções comerciais não justificam tal restrição porque uma rotulagem adequada permite atingir os mesmos objectivos afectando menos o comércio intracomunitário.

Com efeito, uma rotulagem em que se mencionassem claramente as características do feta fabricado na Dinamarca teria permitido aos consumidores gregos conhecer com exactidão o tipo de queijo feta que adquiriam e decidir com pleno conhecimento de causa se preferiam antes adquirir feta fabricado segundo as suas normas nacionais. Num acórdão que proferiu recentemente, a propósito de uma regulamentação alemã que exigia que do rótulo constasse uma menção suplementar indicando que os produtos eram fabricados com ingredientes distintos daqueles que são tradicionalmente utilizados na Alemanha para o fabrico de produtos similares, o Tribunal declarou que «há que admitir que os consumidores, cuja decisão de comprar é determinada pela composição dos produtos em causa, lêem em primeiro lugar a lista dos ingredientes... Mesmo que, em certos casos, os consumidores possam ser induzidos em erro, esse risco continua mínimo e não pode, por conseguinte, justificar o entrave à livre circulação de mercadorias gerado pelas exigências em litígio» [83]. Além disso, os produtores gregos têm a possibilidade de incluir no rótulo do feta fabricado com leite de ovelha e/ou de cabra as menções necessárias para chamar a atenção dos consumidores para a qualidade do seu produto, a fim de neutralizar a vantagem concorrencial de que goza o queijo feta importado, devido ao facto de o leite de vaca utilizado no seu fabrico ser mais barato e de o processo de ultrafiltração ser menos oneroso [84].

2. A protecção da propriedade industrial e comercial

69. Antes de analisar se a denominação «feta» é uma denominação geográfica e se a sua protecção é justificada pela protecção da propriedade industrial e comercial prevista

82 — Acórdão de 27 de Fevereiro de 1980, Comissão/Reino Unido (170/78, Recueil, p. 417), e acórdão cerveja (já referido na nota 30, n.° 32).

83 — Acórdão de 26 de Outubro de 1995, Comissão/Alemanha (C-51/94, Colect., p. I-3599, n.° 34).

84 — Acórdão Comissão/Alemanha (já referido na nota anterior, n.° 36).

no artigo 36.°, parece-me indispensável fazer duas considerações de extrema importância:

— O problema aqui em causa é unicamente o de determinar se a denominação de venda «feta» é uma denominação genérica ou uma denominação geográfica no âmbito do direito interno de um Estado-Membro, neste caso a República Helénica. O registo da denominação de venda «feta» como DOP em favor da Grécia, estabelecido pelo Regulamento n.° 1107/96, e o consequente monopólio desta denominação por parte dos produtores gregos em todo o território comunitário são controversos e constituem o objecto de diversos recursos pendentes actualmente no Tribunal de Justiça [85].

— Como o Tribunal indicou no acórdão Exportur [86], a protecção das denominações geográficas é regida pelo princípio da territorialidade, segundo o qual é o direito do país de importação e as condições de facto aí existentes que são aplicáveis. O direito do país de origem é aqui irrelevante, de modo que uma denominação pode ser uma denominação genérica no país de origem e uma denominação geográfica protegida no país de importação. No presente caso, a regulamentação que deve ser observada é a regulamentação grega bem como as condições de produção e de comercialização do queijo feta na Grécia.

70. Feitos estes esclarecimentos, verifico que, com excepção da República Helénica, os Estados-Membros que apresentaram observações, bem como as empresas Canadane e Afoi Kouri consideram que a denominação «feta» se tornou uma denominação genérica, que designa o queijo branco em salmoura fabricado com leite de ovelha, de cabra e/ou de vaca. Assim, consideram que a regulamentação grega impugnada no processo principal não pode reservar a utilização da denominação genérica «feta» para os produtores nacionais e que, por conseguinte, é uma medida contrária ao artigo 30.°, que não é justificada pela protecção da propriedade industrial e comercial.

A Comissão defendeu a mesma tese no parecer fundamentado que dirigiu ao Governo helénico em 18 de Maio de 1992. Em sua opinião, a denominação «feta» era uma denominação genérica e o queijo fabricado na Grécia não podia ser protegido por uma denominação de origem ou uma indicação de proveniência porque não tinha qualquer característica específica ligada à situação geográfica do seu local de produção. A Comissão não intentou uma acção por incumprimento contra a República Helénica,

85 — As soluções dadas a estes recursos não devem necessariamente coincidir. É possível que a denominação «feta» fosse uma denominação geográfica na Grécia no momento dos factos e que o Tribunal anule o Regulamento n.° 1107/96 com base em que a denominação «feta» não preenche as condições que o Regulamento n.° 2081/92 impõe para que esta denominação seja uma DOP a nível comunitário.

86 — Acórdão Exportur (já referido, n.° 12).

porque a questão controvertida estava intimamente ligada à que era objecto dos procedimentos pendentes com vista ao reconhecimento pela Comunidade das indicações geográficas e das denominações de origem de produtos alimentares, previstos pelo Regulamento n.° 2081/92. Estes procedimentos conduziram à adopção do Regulamento n.° 1107/96, no qual a Comissão modifica a sua posição e conclui que a denominação «feta» é uma denominação de origem protegida que deve ser reconhecida em favor da Grécia.

Por seu turno, o Governo helénico defendeu, na sua resposta a uma questão escrita colocada pelo Tribunal de Justiça, que a regulamentação controvertida confina a produção do feta a uma zona geográfica específica do território grego, cujas características determinam as propriedades desta variedade de queijo, daí deduzindo que a denominação «feta» é, portanto, uma denominação geográfica.

71. Segundo jurisprudência reiterada do Tribunal, a protecção dos direitos de propriedade industrial e comercial, prevista pelo artigo 36.° do Tratado, permite justificar as restrições à livre circulação de mercadorias resultantes das disposições nacionais que protegem as denominações geográficas, desde que estas disposições tenham por objecto salvaguardar os direitos que constituem o objecto específico destas denominações [87].

Em minha opinião, a regulamentação nacional aqui em causa encontra justificação no artigo 36.°, porque tem por objecto salvaguardar os direitos que constituem o objecto específico da denominação «feta», que é uma denominação geográfica que pode ser protegida juridicamente.

72. Em meu entender, a denominação «feta», como regulamentada pela legislação grega, satisfaz as condições estabelecidas pela jurisprudência comunitária para que uma denominação de venda de um género alimentício possa ser considerada uma denominação geográfica [88]. Visto o acórdão Exportur, considero que uma denominação tem natureza geográfica se indicar, directa ou indirectamente, a origem do produto, se este produto possuir características específicas, tiver qualidades ou uma reputação que o distingam dos outros, se a utilização da denominação for protegida legalmente e se a denominação não tiver sofrido um processo irreversível de generalização. No presente caso, a denominação «feta» utilizada no território da Grécia satisfaz estas condições.

73. Em primeiro lugar, a denominação «feta» indica, de forma indirecta, a proveniência geográfica do queijo que é comercializado na Grécia sob esta denominação. À semelhança das denominações «Grappa», «Ouzo» ou «Cava», que evocam indirectamente a origem italiana, grega ou espanhola destes produtos fabricados em regiões determinadas, sem que

87 — Acórdão Exportur (já referido, n.os 23 a 25).

88 — V. n.os 35 a 37, *supra*.

nenhuma dentre elas seja um nome de lugar, a denominação «feta» é associada a um queijo produzido na Grécia, se bem que a palavra «feta» tenha origem italiana. Trata-se, portanto, de uma denominação geográfica indirecta [89].

A zona geográfica de produção do feta abrange a Macedónia, a Trácia, o Epiro, a Tessália, a Grécia central, o Peloponeso e o nomo de Lesbos. Engloba, portanto, a maior parte do território, uma vez que só ficam excluídas Creta, as Cíclades, as Espórades do Norte, o Dodecaneso e as ilhas orientais do Mar Egeu, onde o leite de ovelha e/ou de cabra é utilizado para fabricar outros tipos de queijos tradicionais distintos do feta.

A extensão da zona de produção do feta não constitui um obstáculo à sua classificação como denominação geográfica, já que a concepção restritiva que, inicialmente, o Tribunal tinha consagrado no acórdão Sekt [90] foi modificada pelo acórdão Exportur, no qual o Tribunal declarou que o âmbito de aplicação de uma denominação geográfica podia ser extensiva a todo o território de um país [91].

74. Em segundo lugar, o feta produzido nestas regiões da Grécia possui determinadas características específicas e uma qualidade que lhe valeu uma grande reputação junto dos consumidores gregos. Na resposta a uma questão escrita colocada pelo Tribunal, o Governo helénico declarou que o feta tradicional grego retira a sua especificidade (odor, sabor, aroma, textura) dos seguintes factores:

— as características climáticas habituais da zona de produção, bem como a riqueza e a diversidade da sua vegetação;

89 — O artigo 2.°, n.° 3, do Regulamento n.° 2081/92 permite aos Estados-Membros proteger as denominações geográficas indirectas, na medida em que dispõe que «São igualmente consideradas denominações de origem certas denominações tradicionais, geográficas ou não, que designem um produto agrícola ou um género alimentício originário de uma região ou local determinado e que satisfaça as condições previstas na alínea a), segundo travessão, do n.° 2.»

90 — No n.° 8 do acórdão Sekt, já referido, o Tribunal de Justiça declarou que a zona de proveniência de um produto que beneficia de uma denominação geográfica deve apresentar factores naturais homogéneos que a delimitem relativamente às zonas limítrofes e que, por conseguinte, uma zona de proveniência definida em função da extensão do território nacional ou de um critério linguístico não basta para constituir um meio geográfico que justifique a concessão de uma denominação geográfica. Era esse o caso das denominações «Sekt» e «Weinbrand», que a legislação alemã considerava indicações geográficas indirectas designando produtos originários de toda a República Federal da Alemanha ou de países em que o alemão era a língua oficial.

91 — Acórdão Exportur (já referido, n.° 11). O artigo 2.°, n.° 2, do Regulamento n.° 2081/92 permite igualmente que, em casos excepcionais, uma denominação de origem ou uma indicação geográfica abranja todo o território de um Estado. Sobre o alcance desta mudança jurisprudencial, v. 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 e segs.

— o leite utilizado para o fabrico do feta, que provém de ovelhas e cabras da zona de produção, criadas e alimentadas segundo técnicas tradicionais;

— o método de fabrico do queijo feta, que continua a ser o sistema tradicional do escorrimento natural sem pressão, e que é utilizado por produtores experientes.

75. Nas suas observações, as empresas Canadane e Afoi Kouri bem como os Governos alemão, austríaco e dinamarquês consideram que a regulamentação grega relativa ao queijo feta é contrária à jurisprudência fixada pelo Tribunal de Justiça no acórdão Sekt, porque o queijo feta grego não possui características ou qualidades derivadas da localização geográfica do seu lugar de produção [92]. A sua origem geográfica não lhe confere qualquer característica específica que permita individualizar o queijo feta como um produto típico das regiões gregas enumeradas na regulamentação controvertida.

Este argumento não deve ser acolhido porque, no acórdão Exportur, o Tribunal precisou o alcance da sua jurisprudência Sekt e admitiu que as denominações de origem podem ser utilizadas para designar produtos relativamente aos quais não se pode demonstrar que devem um sabor, qualidades e características à localização geográfica do seu lugar de produção, mas que podem ter muito boa reputação entre os consumidores e constituir para os produtores, estabelecidos nos locais designados pelas referidas denominações, um meio essencial de atrair uma clientela, devendo assim ser protegidas [93]. Esta precisão da jurisprudência comunitária parece-me pertinente, porque a exigência de um vínculo absoluto entre o produto e o local impediria a protecção de muitas denominações geográficas, já que as técnicas de produção modernas permitem, quase sem restrições, fabricar um produto em qualquer lugar. O «Turrón de Jijona» pode ser perfeitamente produzido em Perpignan ou em Estocolmo, mas trata-se de uma denominação tradicional utilizada com sucesso pelos produtores de uma região determinada, constituindo assim uma denominação geográfica que, em conformidade com a jurisprudência Exportur, pode beneficiar de uma protecção jurídica. Com a denominação «feta» passa-se algo similar. Se bem que se possa discutir que o feta grego tenha características específicas devidas ao seu lugar de produção e que só se possa produzir este tipo de queijo em determinadas regiões da Grécia, parece-me incontestável que na Grécia a denominação «feta» goza de boa reputação entre os consumidores e permite aos produtores de queijo que a utilizam desde tempos idos manter uma clientela muito importante.

76. Em terceiro lugar, o direito interno grego protegia a utilização da denominação

92 — Acórdão Sekt (já referido, n.º 7).

93 — Acórdão Exportur (já referido, n.ºs 27 e 28).

«feta». Com efeito, as normas adoptadas a partir de 1987 impuseram condições técnicas à produção e à comercialização do queijo feta no território grego, cujo respeito era objecto de controlo administrativo. Esta regulamentação salvaguardava os interesses dos produtores contra a concorrência desleal e protegia os consumidores contra a utilização de denominações susceptíveis de os induzir em erro.

Quando da ocorrência dos factos em litígio, a regulamentação grega que assegura a protecção da denominação «feta» considerava-a uma denominação tradicional. Mais tarde, o Decreto presidencial n.º 81/1993 protegeu-a expressamente como denominação de origem. Tendo em conta a grande diversidade terminológica existente quanto aos diferentes tipos de denominações geográficas, considero que a regulamentação grega em vigor no momento dos factos protegia a denominação «feta» como indicação indirecta de origem, na acepção da terminologia utilizada pela jurisprudência do Tribunal de Justiça [94].

77. Em quarto lugar, a denominação «feta» não sofreu na Grécia qualquer processo de erosão irreversível que a tenha transformado numa denominação genérica.

94 — V. a caracterização das indicações de origem no acórdão Exportur (já referido, n.os 11 e 28).

Nas suas observações, as empresas Canadane e Afoi Kouri, bem como os Governos alemão, dinamarquês e austríaco alegaram que a denominação «feta» se tornou genérica, mesmo na Grécia. Em sua opinião, a regulamentação controvertida destinava-se unicamente a favorecer os produtores nacionais e a transformar artificialmente em denominação geográfica a denominação «feta», que era, até então, utilizada na Grécia de forma genérica para designar todos os tipos de queijos brancos em salmoura que são fabricados em toda a Grécia com leite de ovelha, de cabra ou de vaca. A denominação «feta» era igualmente utilizada para comercializar as variedades de feta importadas de outros Estados-Membros. As empresas recorrentes no processo principal entendem que o Estado grego permitiu uma generalização da utilização da denominação «feta» e que era já demasiado tarde para adoptar uma regulamentação destinada a proteger o carácter geográfico desta denominação, que se tinha tornado genérica.

Estes argumentos não me parecem convincentes. Não penso que a denominação «feta» tenha sofrido uma «erosão» comparável à sofrida pelas denominações de venda de outros queijos produzidos e consumidos em grande escala em quase todos os Estados-Membros da CE. Assim, as denominações «parmesão», «edam», «gouda» ou «mozarella» converteram-se em denominações genéricas de diversos tipos de queijos. Só algumas das suas variedades regionais são protegidas juridicamente enquanto denominações geográficas. É o caso, nomeadamente, do «Mozzarella di Bufala Campana», do «Parmigiano Reggiano» ou ainda do «Noord-Hollandse

Gouda». As principais razões que me levam a defender esta tese são as seguintes:

— A partir de 1987, a República Helénica iniciou a adopção da regulamentação destinada a proteger a denominação «feta» enquanto denominação geográfica. Por seu turno, o Regulamento n.º 1107/96 impõe o mesmo critério e consagra a denominação «feta» como DOP, a nível comunitário, em favor da Grécia, cabendo assinalar que se encontram actualmente pendentes no Tribunal, por esta mesma razão, vários recursos de anulação deste regulamento. Entre os elementos que a Comissão teve em conta quando da elaboração do Regulamento n.º 1107/96 destaca-se um inquérito [95] realizado entre os consumidores da Comunidade em 1994. Este inquérito demonstrou que a maioria dos consumidores gregos considera que o nome «feta» é uma denominação geográfica, que designa um queijo originário da Grécia. Além disso, a maioria dos inquiridos de todos os Estados-Membros, com excepção da Dinamarca, declararam, quando conheciam a existência do queijo feta, que se tratava de um queijo de origem grega.

— O consumo de queijo feta na Comunidade concentra-se essencialmente na Grécia, onde oscilou entre 70% e 85% do consumo comunitário total durante o período de 1988-1992. Além disso, os consumidores gregos adquirem principalmente feta fabricado na Grécia com leite de ovelha e/ou de cabra. Nos outros Estados-Membros, o queijo feta é pouco conhecido e o seu consumo é diminuto.

— A Grécia é o principal país produtor de queijo feta na Comunidade (quase 50%), destinando-se a sua produção principalmente ao consumo interno. Nas três últimas décadas, desenvolveu-se noutros Estados-Membros, em especial na Dinamarca, uma importante produção de feta de leite de vaca (cerca de 40% da produção comunitária), destinada basicamente à exportação para países terceiros e que não se traduziu num aumento apreciável do consumo interno nesses Estados-Membros. Os fabricantes dinamarqueses e dos outros Estados-Membros não podem alegar que a sua produção de feta constitui um uso anterior e antigo, leal e tradicional, na acepção do acórdão Prantl [96], que deva ser respeitado na Grécia, porque naqueles países a denominação feta não constituía uma denominação geográfica indirecta [97].

95 — No n.º 12 do acórdão Sekt, já referido, o Tribunal sublinhou as dificuldades inerentes a este tipo de inquérito e declarou que as mesmas não eram, devido à sua natureza, susceptíveis de determinar a existência de uma denominação geográfica.

96 — Acórdão Prantl (já referido, n.º 30).

97 — No acórdão Exportur (já referido, n.º 34), o Tribunal precisou que a jurisprudência Prantl visava situações em que coexistiam uma indicação indirecta de origem nacional e uma indicação indirecta de origem estrangeira.

Por estas razões, sou levado a pensar que a denominação «feta» não sofreu um processo de generalização similar ao das denominações de outros tipos de queijo. A produção de uma variedade de feta, distinta da predominante na Grécia, noutros Estados-Membros da CE, pôde, eventualmente, converter em genérica a denominação «feta» nos referidos Estados, mas não se pode dizer que se haja repercutido no mercado interno grego, onde os consumidores continuaram a adquirir preferencialmente feta tradicional produzido em várias regiões da Grécia.

78. Em função dos anteriores argumentos, considero que a regulamentação de um Estado-Membro destinada a proteger os direitos que constituem o objecto específico de uma denominação geográfica, como a denominação «feta», encontra justificação na protecção da propriedade industrial e comercial prevista pelo artigo 36.° do Tratado.

VI — Conclusão

79. Atendendo ao que precede, proponho ao Tribunal que responda do seguinte modo às questões prejudiciais colocadas pelo Conselho de Estado:

«1) A regulamentação de um Estado-Membro que proíbe que um queijo legalmente produzido e comercializado noutro Estado-Membro, sob a denominação de venda "feta", seja comercializado no seu território, sob essa mesma denominação, é uma medida de efeito equivalente a uma restrição quantitativa, incompatível com o artigo 30.° do Tratado CE.

2) A regulamentação de um Estado-Membro que reserva a denominação "feta" para os produtos nacionais não pode ser justificada pela protecção dos consumidores ou da lealdade das transacções comerciais.

3) A regulamentação de um Estado-Membro que visa proteger os direitos que constituem o objecto específico de uma denominação geográfica, como a denominação "feta", pode ser justificada pela protecção da propriedade industrial e comercial prevista pelo artigo 36.° do Tratado.»