CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE G. FEDERICO MANCINI dell'11 dicembre 1985

Signor Presidente,
signori Giudici,

1. Con ordinanza 30 agosto 1984 la quarta sezione penale dell'Oberstes Landesgericht della Baviera vi chiede di pronunciarvi a titolo pregiudiziale sull'interpretazione dell'articolo 36, n. 1, primo comma, prima frase, regolamento del Consiglio 5 febbraio 1979, n. 337/79, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (GU L 54, pag. 1).

Il titolo IV di tale fonte, nel cui ambito figura la norma che interessa il giudice del rinvio, contiene la disciplina di talune operazioni enologiche. In particolare gli articoli 32 e 33 determinano i modi e i limiti in cui può effettuarsi l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve e degli altri prodotti idonei a diventare vini da tavola. L'articolo 34 regola poi le modalità di acidificazione e disacidificazione. « Ciascuna [di queste] operazioni, dispone infine l'articolo 36, è autorizzata soltanto se è effettuata in una sola volta all'atto della trasformazione delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione, in vino atto a diventare vino da tavola, o in vino da tavola, nella zona viticola [ove] le uve fresche utilizzate sono state raccolte (...) ». Aggiunge il secondo comma che « ciascuna delle [dette] operazioni deve formare oggetto di una dichiarazione alle autorità competenti ». Nella Repubblica federale di Germania, la violazione di queste norme è punita dall'articolo 67, primo comma, n. 1, del Weingesetz (versione del 27 agosto 1982), con la reclusione fino a tre anni o con un'ammenda.

2. Il signor Hans Röser, cittadino tedesco, possiede alcune cantine a Kitzingen, località situata, ai sensi dell'articolo 32 del regolamento 337/79, nella zona viticola A. Qui, nel settembre del 1982, egli arricchì 1 659 litri di mosto parzialmente fermentato e ottenuto con uve raccolte in Italia (zona viticola C II) per commercializzarlo come « Federweißer ». Questa bevanda, che si vende in recipienti non sigillati nelle settimane successive alla vendemmia, va consumata subito; continuando il processo di fermentazione, infatti, essa si trasformerebbe in vino e, qualora provenga da determinati vitigni, in vino atto a diventare vino da tavola.

Accusato di aver violato le citate disposizioni, il Röser sostenne davanti all'Amtsgericht di Würzburg che l'articolo 36 deve interpretarsi letteralmente: esso si applicherebbe, cioè, solo se i prodotti di base e/o quelli intermedi vengano trasformati in vino da tavola; non varrebbe dunque quando, com'è nel caso del Federweißer, la trasformazione si arresti ad una fase precedente, secondo la destinazione commerciale del prodotto che si vuole ottenere. Il tribunale assolse l'imputato (27 ottobre 1983). Dal testo della norma — osservò — non emerge chiaramente se essa si applichi solo alle trasformazioni in vino o anche alla preparazione di una bevanda che, per sua natura, è venduta al consumatore come prodotto intermedio della vinificazione.

Investito del ricorso in appello proposto dal pubblico ministero, l'Oberstes Landesgericht della Baviera non contestò la plausibilità dell'interpretazione suggerita dall'imputato, ma dichiarò di ritener preferibile la tesi contraria, secondo cui l'articolo 36 deve applicarsi prescindendo dallo stadio di prodotto intermedio o di prodotto finale nel quale si conclude la trasformazione delle uve. « In quanto mosto d'uva parzialmente fermentato — afferma infatti la sua ordinanza — [il Federweißer] potrebbe essere successivamente trasformato in vino atto a diventare vino da tavola, e sarebbe allora difficile stabilire se esso sia da qualificare come bevanda commerciale o come prodotto ulteriormente vinificabile. L'interpretazione restrittiva della norma sembra potersi escludere anche alla luce del suo scopo che consiste, da un lato, nel permettere un miglior controllo nelle zone di raccolta delle uve e, dall'altro, nel far sì che la produzione avvenga il più vicino possibile al luogo d'origine ».

Il problema rimaneva comunque aperto. L'Oberstes Landesgericht sospese perciò il giudizio e vi sottopose il seguente quesito: « se l'articolo 36, n. 1, primo comma, prima frase, del regolamento 337/79 vada interpretato nel senso che l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale all'atto della trasformazione di mosto di uva parzialmente fermentato può effettuarsi solo nella zona viticola in cui le uve fresche utilizzate sono state raccolte, anche qualora detto mosto sia destinato non ad essere trasformato in vino atto a diventare vino da tavola o in vino da tavola, ma ad esser venduto al consumatore finale come Federweißer ».

3. La Commissione delle Comunità europee ammette che lo scopo dell'articolo 36 sta nel consentire un controllo efficace sulle operazioni di arricchimento, la cui effettuazione è in principio limitata alla zona di raccolta delle uve. Essa riconosce, anzi, che se tale limite non riguardasse anche i prodotti che restano allo stadio intermedio della vinificazione, le frodi sarebbero facilissime: « nessun dolo », qualunque vinaio potrebbe rispondere agli ispettori che gli contestano l'arricchimento; « il prodotto è Federweißer e non è destinato a diventare vino da tavola ».

Ciononostante, la Commissione è persuasa che il testo della norma non corrisponde al suo obiettivo. Esso presenta infatti una lacuna: disciplina cioè il caso in cui l'aumento del titolo alcolometrico avviene nel quadro « della trasformazione delle uve fresche (...) in vino atto a diventare vino da tavola », mentre ignora l'ipotesi in cui il procedimento di trasformazione si arresta ad una fase intermedia per dar luogo a bevande del tipo Federweißer. Ora, se il problema fosse solo di diritto amministrativo, sciogliere la contraddizione privilegiando lo scopo perseguito dal legislatore comunitario sarebbe lecito. L'articolo 36, peraltro, è strettamente connesso con le leggi penali degli Stati membri nella misura in cui individua o contribuisce a individuare le fattispecie che esse reprimono, e dette leggi sono qualificate da esigenze di certezza tali da escludere che la regola comunitaria sia interpretabile estensivamente o, peggio, in senso contrario alla sua lettera.

Si tratta dunque di correggere quest'ultima. La Commissione si è fatta carico di tale necessità presentando al Consiglio un progetto che così modifica la norma: « Chacune des opérations mentionnées aux articles 33 et 34 (...) n'est autorisée que si elle est effectuée en une seule fois lors de la transformation des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté (...) en vin apte à donner du vin de table, en vin

de table ou en une *autre boisson destinée à la consommation humaine directe* (...), dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés » (il corsivo è mio). In futuro, dunque, non vi sarà più luogo a dubbi. *De iure condito*, però, al giudice tedesco non può che rispondersi negativamente: la norma si applica alle sole operazioni di trasformazione che hanno per oggetto la produzione di vino atto a diventare vino da tavola o di vino da tavola.

4. La tesi della Commissione non può esser accolta. La sua premessa — l'articolo 36 è lacunoso perché non contempla le trasformazioni che conducono ad un prodotto diverso dal vino atto a diventare vino da tavola — è, come vedremo, erronea. *Ictu oculi* inaccettabile, poi, è la conseguenza che ne deriva: il sia pur temporaneo arricchimento incontrollato di sostanze idonee a diventare vino da tavola sulla sola base della loro destinazione al consumo diretto come prodotti intermedi. La modifica legislativa che l'istituzione propone è infine contraria allo scopo per cui il legislatore comunitario consente l'aumento del titolo alcolometrico: far sì che dalle varietà di uve classificate nel regolamento n. 337/79 si ottenga un vino di qualità, buono per la tavola, e non una qualsiasi « autre boisson » di consumo stagionale.

Ma procediamo con ordine e anzitutto sgombriamo il campo da due equivoci. Il primo è macroscopico. Il fatto che l'articolo 36 sia richiamato dalle leggi penali di uno Stato membro è del tutto irrilevante ai fini dell'interpretazione che a questa Corte si chiede. La Commissione, evidentemente, non ricorda che, essendo « redatto in termini generali », l'articolo 177 « non fa alcuna distinzione a seconda del carattere, penale o [no], del procedimento nazionale nel [cui] ambito le questioni pregiudiziali sono state formulate. L'efficacia del diritto comunitario [infatti] non può variare a seconda dei diversi settori del diritto nazionale nei quali esso può spiegare effetti » (sentenza 21 marzo 1972, causa 82/71, Pubblico Ministero/SAIL, Racc. 1972, pag. 119).

Secondo equivoco. Il Federweißer, *in quanto bevanda vinosa di carattere commerciale*, non è soggetto alla disciplina del regolamento 337/79, che infatti non lo annovera fra i prodotti facenti parte dell'organizzazione vitivinicola comune; lo è, invece, in *quanto* mosto *d'uva parzialmente fermentato*, ma a condizione che sia ottenuto da certe uve idonee a dare vini da tavola. Invero, l'articolo 48, paragrafo 3, lettera b) della detta fonte precisa che « (...) i mosti d'uve parzialmente fermentati (...) provenienti da varietà di viti che non figurano nella classificazione possono circolare soltanto se sono destinati ad acetifici o distillerie. Tali prodotti possono inoltre esser utilizzati per il consumo familiare del viticoltore ».

5. Chiariti questi punti, passo ad esaminare il quesito del giudice *a quo*. Come ho ricordato al punto n. 2, egli vuol sapere se, ai sensi dell'articolo 36, l'aumento del titolo alcolometrico del mosto d'uva parzialmente fermentato possa effettuarsi solo nella zona di raccolta delle uve, e ciò anche se detto mosto sia destinato ad esser non trasformato in vino, ma venduto, tale e quale, come Federweißer.

Soffermiamoci anzitutto sull'aspetto territoriale o geografico del problema. Alla luce delle condizioni e dei limiti stabiliti dal regolamento n. 337/79, mi sembra evidente che l'aumento del titolo alcolometrico naturale sia, *di per sé*, realizzabile unicamente nelle aree in cui ha avuto luogo la vendemmia. La ragione di tale principio è evidente. Il legislatore comunitario considerò « che in certe annate può manifestarsi la necessità di permettere l'arricchimento dei prodotti atti a diventare vini da tavola; (...) dal duplice punto di vista della qualità e del mercato è tuttavia necessario che [esso] sia sottoposto a determinate condizioni e a determinati limiti e possa esser applicato soltanto a prodotti ottenuti da taluni vitigni e aventi un titolo alcolometrico potenziale minimo (...); [inoltre, poiché] le condizioni di produzione nella Comunità variano notevolmente da una zona (...) all'altra (...) occorre tener conto di tali variazioni, segnatamente per quanto riguarda le modalità di arricchimento » (cfr. considerando n. 21). Tutelati, insomma, sono quei frutti della vite che, pur avendo una naturale vocazione a fornire vino da tavola, necessitano nelle annate difficili di un determinato « supporto alcolico ».

L'articolo 32 attua fedelmente questi propositi. Esso dispone infatti che, per i prodotti di cui al primo comma (uve fresche, mosti ecc.), il titolo alcolometrico può esser aumentato solo se la loro gradazione minima naturale è: nella zona A (Germania federale) 5% vol.; nella zona C II (Italia) 8,5% vol. Il terzo comma aggiunge che l'aumento di questi valori minimi non può superare il 3,5% nella zona A e il 2% nella zona C. « *In nessun caso* — precisa tuttavia il paragrafo 6 dell'articolo 33 — le operazioni [di arricchimento] possono aver l'effetto di portare a oltre 11,5% vol., nella zona (...) A, (...) il titolo alcolometrico volumico totale [di detti prodotti] » (il corsivo è mio). È evidente allora che, per rispettare tale valore massimo, l'arricchimento deve avvenire esclusivamente nella zona di raccolta delle uve. Si pensi, infatti, a un viticoltore tedesco che, avendo importato in Germania un mosto d'uva italiana con una gradazione minima pari a 8,5% vol., intenda arricchirlo nelle sue cantine con mosto concentrato: in base ai valori d'aumento previsti per la zona A (3,5% vol.), egli potrebbe elevarne il titolo fino a 12% vol., superando così il limite massimo consentito dal suddetto paragrafo 6 che — sappiamo — è per la Germania di 11,5% vol.

Un risultato ancora più sconcertante si avrebbe nella situazione inversa: se cioè a voler accrescere la gradazione di un mosto importato dalla Germania fosse un vignaiuolo italiano. Sulla base dei valori che l'articolo 32 prevede per l'Italia (5% vol. per il titolo minimo e 2% vol. per l'aumento), il procedimento sarebbe inutile: il mosto, infatti, non raggiungerebbe neppure il titolo alcolometrico minimo che, per la zona C II, è di 8,5% vol.

Ad imporre il rilievo da cui ho preso le mosse — l'arricchimento è possibile solo nella zona in cui le uve sono state raccolte — è dunque, prima ancora che il buon senso, la matematica. Né ad esso vale obiettare che i detti limiti quantitativi non operano qualora il mosto parzialmente fermentato non sia destinato alla trasformazione in vino da tavola. Una simile replica, infatti, ignorerebbe la differenza che corre fra *condizioni d'arricchimento* (e cioè quelle stabilite dagli articoli 32 e 33) e *condizioni per l'autorizzazione* ad effettuare le operazioni di aumento del titolo alcolometrico (che sono

al contrario fissate dall'articolo 36). Invero, anche ammettendo che in certi casi si possa far a meno dell'autorizzazione, chi voglia arricchire un mosto ottenuto da determinati vitigni dovrà comunque rispettare le condizioni (quantitative e geografiche) poste a questo fine dagli articoli 32 e 33.

6. Tale conclusione è decisiva ai nostri fini, ma non sufficiente a fugare tutti i dubbi relativi alla corretta applicazione dell'articolo 36. Alludo alla pretesa lacuna che la Commissione lamenta e che è alla base del quesito sottopostovi. Liberato dai problemi di carattere territoriale, quest'ultimo potrebbe così formularsi: l'articolo 36, n. 1, primo comma, va interpretato nel senso che l'aumento della gradazione alcolica di un mosto parzialmente fermentato e ricavato dai vitigni di cui all'articolo 49 può effettuarsi anche se di tale mosto non si faccia uso per ottenere vino atto a diventare vino da tavola? In termini più generali, i prodotti che per il regolamento n. 337/79 sono atti a diventare vino da tavola possono essere arricchiti, secondo le modalità previste da tale fonte, anche se siano destinati al commercio come bevande diverse dal detto vino? La risposta, mi sembra, non può essere che negativa.

Vediamo perché. L'articolo 46 stabilisce che « per i prodotti definiti ai punti da 1 a 5 (...) dell'allegato II (dove, al punto 3, figura il mosto parzialmente fermentato) (...) sono autorizzati soltanto le pratiche e i trattamenti enologici previsti dal presente regolamento ». Operazioni diverse non sono ammesse e il motivo del divieto è semplice: « le pratiche e i trattamenti di cui al primo comma — dispone infatti lo stesso articolo — possono essere utilizzati soltanto per consentire una buona vinificazione e/o una buona conservazione dei prodotti in questione ». Ma — ecco il punto — che cosa deve intendersi per *buona vinificazione*? È certo che, rispetto alle operazioni richiamate nell'articolo 36 e dunque all'arricchimento del mosto parzialmente fermentato, tale nozione è già individuata e non ha bisogno di ulteriori chiarimenti: essa consiste nel trasformare le uve fresche, i mosti e gli altri prodotti della vite in vino buono per la tavola. Le altre possibili destinazioni, intermedie o definitive che siano, vanno quindi escluse.

La soluzione è allora evidente: dal combinato disposto degli articoli 46 e 36 risulta che, per i prodotti atti a diventare vino da tavola, l'aumento del titolo alcolometrico è possibile solo se sia effettuato alle condizioni di cui agli articoli 32 e 33 e può essere autorizzato unicamente se lo si utilizzi, in una sola volta, per consentire la buona vinificazione dei suddetti prodotti: vale a dire la loro trasformazione in vino atto a diventare vino da tavola.

Questa conclusione è certamente molto rigorosa, ma è anche la sola che sia insieme fedele al testo delle norme e agli scopi dell'organizzazione vitivinicola. Essa ha inoltre il pregio di conformarsi agli obiettivi del regolamento del Consiglio 5 febbraio 1979, n. 338/79, che pone norme particolari per i vini di qualità prodotti in regioni determinate (GU L 54, pag. 48). L'articolo 10 di tale fonte, infatti, autorizza le operazioni di arricchimento dei prodotti idonei a dare questi vini solo se siano effettuate alle condizioni previste dall'articolo 36 del regolamento n. 337/79.

7. Per tutte le considerazioni che precedono, vi propongo di rispondere come segue al quesito posto dall'Oberstes Landesgericht della Baviera, con ordinanza 30 agosto 1984, nel giudizio penale a carico del signor Hans Röser:

« L'articolo 36, paragrafo 1, primo comma, prima frase, del regolamento del Consiglio 5 febbraio 1979, n. 337/79, va interpretato nel senso che, per i prodotti atti a diventare vino da tavola e ottenuti dai vitigni di cui all'articolo 49, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può essere effettuato solo alle condizioni stabilite dagli articoli 32 e 33 e può essere autorizzato unicamente se lo si utilizzi, in una volta sola, all'atto della trasformazione dei suddetti prodotti in vino atto a diventare vino da tavola o in vino da tavola, nella zona viticola in cui le uve fresche impiegate sono state raccolte ».