CONCLUSIONES DEL ABOGADO GENERAL SR. G. FEDERICO MANCINI

presentadas el 11 de diciembre de 1985 *

Señor Presidente,
Señores Jueces,

1. Mediante resolución de 30 de agosto de 1984, la Sala Cuarta de lo Penal del Oberstes Landesgericht de Baviera solicitó al Tribunal de Justicia un pronunciamiento con carácter prejudicial acerca de la interpretación del artículo 36, apartado 1, párrafo 1, primera frase, del Reglamento (CEE) nº 337/79 del Consejo, de 5 de febrero de 1979, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola (DO 1979, L 54, p. 1; EE 03/15, p. 160).

El título IV de dicho Reglamento, en cuyo ámbito figura la norma que interesa al Juez remitente, regula ciertas operaciones enológicas. En particular, los artículos 32 y 33 determinan la modalidad y los límites dentro de los cuales puede efectuarse el aumento del grado alcohólico-volumétrico natural de las uvas y de los demás productos idóneos para convertirse en vino de mesa. El artículo 34 regula después las modalidades de acidificación y de desacidificación. «Sólo se autorizarán estas operaciones —dispone el artículo 36— si se llevaren a cabo una sola vez durante la transformación de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado o del vino nuevo en proceso de fermentación, en vino apto para la obtención de vino de mesa o en vino de mesa, en la zona vitícola en la que se hubiere recolectado la uva fresca utilizada [...].» Añade el párrafo 2 que «a cada una de [estas] operaciones deberá responder una declaración a las autoridades competentes». En la República Federal de Alemania, la infracción de estas normas viene sancionada por el artículo 67, párrafo 1, punto 1, del Weingesetz (Ley del vino) (versión de 27 de agosto de 1982), con la pena de reclusión hasta 3 años o con una multa.

2. El Sr. Hans Röser, súbdito alemán, posee algunas bodegas en Kitzingen, localidad situada, en el sentido del artículo 32 del Reglamento (CEE) nº 337/79, en la zona vitícola A. En esta zona aumentó, en septiembre de 1982, el grado alcohólico natural de 1 659 litros de mosto parcialmente fermentado y obtenido con uvas recogidas en Italia (zona vitícola C II) para comercializarlo como «Federweißer». Esta bebida, que se vende en recipientes no sellados en las semanas posteriores a la vendimia, debe consumirse inmediatamente; continuando el proceso de fermentación, se transforma en vino y, si proviene de determinadas vias, en vino apto para la obtención de vino de mesa.

Acusado de haber infringido las mencionadas disposiciones, el Sr. Röser sostuvo ante el Amtsgericht de Würzburg que el artículo 36 debía interpretarse literalmente; éste se aplicaría tan sólo en el caso de que los productos de base y/o aquellos intermedios se transformaran en vino de mesa; no sería aplicable cuando, como es el caso del «Federweißer», las transformaciones se detuvieran en una fase precedente, según el destino comercial del producto que se quiere obtener. El Tribunal absolvió al acusado (27 de octubre de 1983). Del texto de la norma, observó, no se deducía claramente si se aplicaba tan sólo a las transformaciones en vino o a la preparación de la bebida, que, por su naturaleza, se vende al consumidor como producto intermedio de la vinificación.

* Traducción del italiano.

Habiéndosele sometido el recurso de apelación formulado por el Ministerio Público, el Oberstes Landesgericht de Baviera no negó que la interpretación sugerida por el acusado podía ser correcta, pero declaró que era preferible la tesis contraria, según la cual el artículo 36 debía aplicarse prescindiendo del estadio de producto intermedio o de producto final en el que se concluye la transformación de las uvas. «En cuanto mosto de uva parcialmente fermentado, afirma en efecto su resolución, el Federweißer puede transformarse posteriormente en vino apto para la obtención de vino de mesa y es difícil determinar si puede calificarse de bebida comercial o de producto posteriormente vinificable. La interpretación restrictiva de la norma parece poder excluirse a la luz de su objetivo, que consiste, por un lado, en permitir un mejor control de las zonas de recogida de la uva y, por otro, en hacer que la producción tenga lugar lo más cerca posible del lugar de origen.»

El problema seguía abierto. Por consiguiente, el Oberstes Landesgericht ha suspendido el pronunciamiento y ha planteado la siguiente cuestión: «El artículo 36, apartado 1, párrafo 1, primera frase, del Reglamento (CEE) nº 337/79, ¿debe interpretarse en el sentido de que el aumento del grado alcohólico-volumétrico natural en el momento de la transformación de mosto de uva parcialmente fermentado no está autorizado más que en el caso de efectuarse en la zona vitícola en la que se haya recolectado la uva fresca utilizada, incluso cuando dicho mosto se destine no a ser transformado en vino apto para la obtención de vino de mesa o en vino de mesa, sino a ser vendido al consumidor final como Federweißer?»

3. La Comisión de las Comunidades Europeas admite que el objeto del artículo 36 es permitir un control eficaz de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural, cuya realización queda en principio limitada a la zona de recogida de las uvas. Reconoce igualmente que si el mencionado límite no afectase asimismo a los productos que quedan en la fase intermedia de la vinificación, los fraudes serían facilísimos: «no hay dolo alguno» podría responder cualquier comerciante de vinos a los inspectores que le reprochasen el aumento artificial del grado alcohólico natural. «El producto es Federweißer y no está destinado a convertirse en vino de mesa.»

No obstante, la Comisión está convencida de que el texto de la norma no corresponde a su objetivo. Presenta de hecho una laguna: regula el caso en el que el aumento del grado alcohólico-volumétrico se produzca en el marco de «la transformación de la uva fresca en vino apto para la obtención de vino de mesa» mientras que ignora la hipótesis en la cual el procedimiento de transformación se detiene en la fase intermedia para dar lugar a bebidas del tipo Federweißer. Si el problema fuera sólo de Derecho administrativo, deshacer la contradicción privilegiando el objeto perseguido por el legislador comunitario sería lícito. El artículo 36 está íntimamente vinculado a las leyes penales de los Estados miembros en la medida en que determina o contribuye a determinar los hechos que aquéllas reprimen; y las mencionadas leyes están cualificadas por las exigencias de certeza, de forma que debe excluirse que la norma comunitaria sea interpretable de forma extensiva o, peor, en sentido contrario a su tenor literal.

Se trata, pues, de corregir este último. La Comisión se ha hecho cargo de tal necesidad presentando al Consejo un proyecto que modifica la norma del siguiente modo: «Sólo se autorizarán las operaciones mencionadas en los artículos 33 y 34 [...] si se llevasen a cabo de una sola vez durante la transformación de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado [...] en vino apto para la obtención

de vino de mesa, en vino de mesa o en *otra bebida destinada el consumo humano directo* [...] en la zona vitícola en la que se hubiere recolectado la uva utilizada» (el subrayado es nuestro). En un futuro, no habrá lugar a dudas. Sin embargo, *de iure condito*, al Juez alemán no se le puede responder más que negativamente: la norma se aplica únicamente a las operaciones de transformación que tienen por objeto la producción de vino apto para la obtención de vino de mesa o en vino de mesa.

4. La tesis de la Comisión no puede ser admitida. Su punto de partida — el artículo 36 es insuficiente por cuanto no contempla las transformaciones que conducen a un producto diverso del vino apto para la obtención de vino de mesa — es, como veremos, errónea. Además, la consecuencia que del mismo se deriva es, *a simple vista*, inaceptable: el aumento artificial del grado alcohólico natural incontrolado, aunque sea temporal, de sustancias idóneas para convertirse en vino de mesa sobre la base únicamente de su destino al consumo directo como productos intermedios. La modificación legislativa que la institución propone es contraria al fin para el que el legislador comunitario consiente el aumento del grado alcohólico: hacer que de la variedad de uvas clasificadas en el Reglamento (CEE) nº 337/79 se obtenga un vino de calidad, bueno para la mesa, y no cualquier «otra bebida» de consumo estacional.

Pero procedamos con orden y, ante todo, desbrocemos el campo de dos equívocos. El primero es macroscópico. El hecho de que el artículo 36 sea invocado por las leyes penales de un Estado miembro es del todo irrelevante a los fines de la interpretación que se solicita a este Tribunal. La Comisión, evidentemente, no recuerda que, «por estar redactado en términos generales», el artículo 177 no hace ninguna distinción entre el carácter penal o no del procedimiento en cuyo ámbito se han formulado las cuestiones prejudiciales. La eficacia del Derecho comunitario no puede variar según los diversos sectores del Derecho nacional en los cuales puede desplegar efectos (sentencia de 21 de marzo de 1972, asunto 82/71, Ministerio Público contra SAIL, Rec. 1972, p. 119).

Segundo equívoco. El Federweißer, *en cuanto bebida similar al vino de carácter comercial*, no está sujeto a la disciplina del Reglamento (CEE) nº 337/79, que no lo enumera entre los productos que forman parte de la organización vitivinícola común; pero sí lo está *en cuanto mosto de uva parcialmente fermentado*, aunque a condición de que sea obtenido de ciertas uvas idóneas para producir vinos de mesa. El artículo 48, apartado 3, letra b), de dicho Reglamento precisa que «[...] los mostos de uva parcialmente fermentados [...] procedentes de variedades de vid que no figuren en la clasificación sólo podrán circular con destino a las destilerías o vinagrerías. Por otra parte, dichos productos podrán ser utilizados para consumo familiar del viticultor».

5. Aclarados estos puntos, paso a examinar la consulta del juez *a quo*. Como he recordado en el punto 2, quiere saber si, en el sentido del artículo 36, el aumento del grado alcohólico-volumétrico del mosto de uva parcialmente fermentado puede efectuarse tan sólo en la zona en que se haya recolectado la uva, y ello también en el caso de que dicho mosto vaya destinado a ser vendido como Federweißer y no a ser transformado en vino.

Detengámonos en el aspecto territorial o geográfico del problema. A la luz de las condiciones y de los límites establecidos por el Reglamento (CEE) nº 337/79, me parece evidente que el aumento del grado alcohólico, *por sí*, podrá ser realizado únicamente en aquellas áreas en las que haya tenido lugar la vendimia. La razón de tal principio es evidente. El legislador comunitario consideró que «en determinados años puede resultar necesario permitir el aumento artificial del grado alcohólico natural de los productos aptos para la obtención de vino de mesa; que, sin embargo, es importante, tanto desde el punto de vista de la calidad como del mercado, que dicho aumento artificial esté supeditado a determinadas condiciones, así como a determinados límites, y sólo pueda aplicarse a productos procedentes de determinadas variedades y con un grado alcohólico natural mínimo en potencia, que, dado que las condiciones productivas varían sensiblemente de una zona vitícola de la Comunidad a otra, es necesario tener en cuenta dichas variaciones especialmente en lo referente a las modalidades de aumento artificial del grado alcohólico natural» (véase considerando 21). En suma, están tutelados aquellos frutos de la vid que, aun teniendo vocación natural para suministrar vino de mesa, necesitan en los años difíciles un determinado «apoyo alcohólico».

El artículo 32 recoge fielmente este propósito. Dispone, efectivamente, que, para los productos a los que en el párrafo 1, se hace referencia (uva fresca, mostos, etc.), el grado alcohólico puede ser aumentado tan sólo si su grado alcohólico volumétrico natural es: en la zona A (Alemania Federal), 5 %; en la zona C II (Italia), 8,5 %. El párrafo 3 añade que el aumento de estos valores mínimos puede superar el 3,5 % en la zona A y el 2 % en la zona C. El apartado 6 del artículo 33 dispone que «el efecto de las operaciones [...] [de aumento artificial del grado alcohólico natural] no podrá consistir *en ningún caso* en elevar el grado alcohólico volumétrico total [...] [de estos productos] [...] hasta un nivel superior al 11,5 % en la zona [...] A» (el subrayado es nuestro). Es, por tanto, evidente que, para respetar este nivel máximo, el aumento del grado alcohólico debe efectuarse exclusivamente en la zona en que se haya recolectado la uva. Pensemos en un viticultor alemán que, habiendo importado en Alemania mosto de uva italiano con una graduación mínima del 8,5 %, quiere aumentar su grado alcohólico en sus bodegas añadiendo mosto concentrado; basándose en los valores de aumentos previstos para la zona A (3,5 %), podría elevarse el grado alcohólico hasta el 12 %, superando de esta forma el límite máximo autorizado por el mencionado apartado 6, que, para Alemania, sabemos que es del 11,5 %.

Un resultado aún más desconcertante se produciría en la situación inversa: es decir, si quien quisiera aumentar la graduación de un mosto importado de Alemania fuese un vinatero italiano. Sobre la base de los valores que el artículo 32 prevé para Italia (5 % para el grado mínimo y 2 % para el aumento), el procedimiento sería inútil: el mosto, efectivamente, no alcanzaría la graduación alcohólica mínima que, para la zona C II, es del 8,5 %.

Mi observación preliminar, esto es, que sólo es posible efectuar el aumento artificial del grado alcohólico en la zona en que se haya recolectado la uva, se basa, más aún que en el sentido común, en la pura matemática. Y tampoco cabe objetar a ello que los mencionados límites cuantitativos no operan si el mosto parcialmente fermentado no va destinado a la transformación en vino de mesa. De hecho, una réplica similar ignoraría la diferencia que hay entre *condiciones de aumento artificial del grado alcohólico* (es decir, las establecidas por los artículos 32 y 33) y

las *condiciones para la autorización* de efectuar las operaciones de aumento del grado alcohólico (que vienen fijadas, por el contrario, en el artículo 36). Aun admitiendo que en ciertos casos se pueda actuar sin autorización, quien quiera enriquecer el mosto obtenido de determinados viñedos deberá respetar las condiciones (cuantitativas y geográficas) establecidas a este fin en los artículos 32 y 33.

6. Tal conclusión es decisiva a nuestros fines, pero no suficiente para hacer desaparecer todas las dudas relativas a la correcta aplicación del artículo 36. Aludo a la laguna que la Comisión lamenta y que está en la base de la consulta que se os ha expuesto. Liberado de los problemas de carácter territorial, esta última podría formularse así: ¿El artículo 36, apartado 1, párrafo 1, debe interpretarse en el sentido de que el aumento de la graduación alcohólica de un mosto parcialmente fermentado y obtenido de los viñedos a que se refiere el artículo 49 puede llevarse a cabo aun en el caso de que no se haga uso de tal mosto para obtener vino apto para producir vino de mesa. En términos más generales, ¿puede aumentarse artificialmente el grado alcohólico natural de los productos a los que el Reglamento (CEE) nº 337/79 considera aptos para la obtención de vino de mesa, aun cuando los mismos se comercialicen como bebidas diferentes al vino de mesa? Parece que sólo puede responderse negativamente a estas preguntas.

Veamos por qué. El artículo 46 establece que «sólo se autorizarán las prácticas y tratamientos enológicos contemplados en el presente Reglamento [...] en lo referente a los productos definidos en los puntos 1 a 5 [...] del Anexo II (donde, en el punto 3, figura el mosto de uva parcialmente fermentado)». No se admiten otras operaciones distintas, por una sencilla razón: «las prácticas y tratamientos contemplados en el párrafo 1 podrán emplearse solamente con objeto de conseguir una unificación satisfactoria o una buena conservación de los productos considerados». Pero, aquí está la clave, ¿qué debe entenderse por «*vinificación satisfactoria*? Es cierto que, con respecto a las operaciones mencionadas en el artículo 36 y, entre ellas, al enriquecimiento del mosto parcialmente fermentado, tal noción queda ya individualizada y no requiere ulteriores aclaraciones: consiste en transformar la uva fresca, los mostos y los demás productos de la vid en vino apto para consumir. Los otros posibles destinos, ya sean intermedios o definitivos, quedan, por tanto, excluidos.

La solución es ahora evidente; de lo dispuesto en los artículos 46 y 36 resulta que, para los productos aptos para la obtención de vino de mesa, el aumento del grado alcohólico es posible tan sólo si se efectúa en las condiciones mencionadas en los artículos 32 y 33 y puede ser autorizado únicamente en el caso de que se utilice, de una sola vez, para permitir la buena vinificación de los mencionados productos, es decir, su transformación en vino apto para la obtención de vino de mesa.

Esta conclusión es muy rigurosa, pero es la única enteramente fiel al texto de la norma y a los fines de la organización vitivinícola. Tiene, además, la cualidad de atenerse a los objetivos del Reglamento (CEE) nº 338/79 del Consejo, de 5 de febrero de 1979, por el que se establecen disposiciones especiales relativas a los vinos de calidad producidos en determinadas regiones (DO L 54, p. 48; EE 03/15, p. 207). En efecto, el artículo 10 de este Reglamento autoriza las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural de los productos idóneos para producir estos vinos tan sólo si se realizan en las condiciones previstas en el artículo 36 del Reglamento (CEE) nº 337/79.

7. Por todas las consideraciones que anteceden, propongo al Tribunal que responda como sigue a la cuestión planteada por el Oberstes Landesgericht de Baviera mediante resolución de 30 de agosto de 1984 en el proceso penal que se sigue contra el Sr. Hans Röser:

«El artículo 36, apartado 1, párrafo 1, primera frase, del Reglamento (CEE) nº 337/79 del Consejo, de 5 de febrero de 1979, debe interpretarse en el sentido de que, para los productos aptos para la obtención de vino de mesa y que procedan de las variedades a que se refiere el artículo 49, el aumento del grado alcohólico-volumétrico natural sólo puede ser efectuado en las condiciones establecidas por los artículos 32 y 33 y tan sólo puede ser autorizado si es utilizado una sola vez durante la transformación de los mencionados productos en vino apto para la obtención de vino de mesa o en vino de mesa, en la zona vitícola en la que se hubiere recolectado la uva fresca utilizada.»